Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Pasta sfoglia, brisèe e fillo

70 ricette
Croccanti e golose!

Grissini di sfoglia al pesto

Tante idee veloci e sfiziose per mettere in tavola la tradizione!

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. In Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sprea EDITORI

COTTO&CRUDO.it
by Sprea food
Vuoi vedere le tue ricette
pubblicate sulla tua rivista preferita?
Bastano pochi, semplici passaggi:
Realizza un piatto, fotografa tutti i passaggi,
dalla preparazione sino all'impiattamento
e caricale sul nostro sito www.cottoecrudo.it
Le più belle e, soprattutto, le più gustose, saranno
selezionate per essere
pubblicate sui nostri giornali.
COSA ASPETTI? METTITI SUBITO ALL'OPERA
Scansiona il QR Code

Sommario aprile/maggio

Pasta Sfoglia, Brisé e Fillo

Antipasti 9

Primi 25

Ricette dal mondo 41

Le sfoglie: dolci o salate in oltre 60 ricette in giro per il mondo

PARTECIPA AL CONTEST! *di Cotto e Crudo*

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it,** con oltre **6.500.000 di visite al mese**, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema.** Scoprili sul sito e **partecipa anche tu.**
Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!

COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

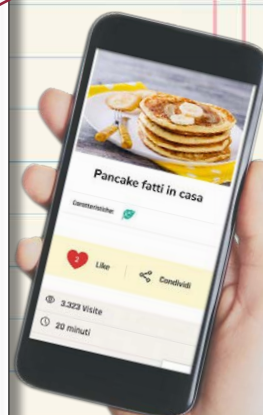
Inserisci il tuo nome e cognome

Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencanto i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

Antipasti

Salatini, quiche e finger food per inaugurare i nostri pasti con l'avvolgente croccantezza di entrée dalla squisita bellezza. Oltre a consentirci preparazioni salva-tempo, fillo, brisé e pasta sfoglia sono l'abito di ricette equilibrate capaci di risvegliare l'appetito di tutti i palati.

Cestini di fillo con insalata di granchio

per 4 persone

16 fogli di **pasta fillo**, 500 g di **polpa di granchio**, 1 **peperoncino rosso**, 250 g di **spinaci** novelli, 4 coste di **sedano**, 4 cuori di **lattuga**, 1 cucchiaino di semi di **senape**, 50 ml di **latte di cocco**, 10 g di **erba cipollina**, **sale** e **pepe** q.b.

Riscaldiamo il forno a 150°C; non appena caldo, appoggiamo due fogli di pasta fillo leggermente sfalsati sul retro di una ciotola da forno e inforniamoli per 5 minuti in modo che la pasta si indurisca e prenda la forma di un cestino.
Togliamo dal forno, lasciamo raffreddare e proseguiamo fino a ottenere 8 cestini.
Laviamo, asciughiamo e tagliamo a metà il peperoncino rosso per eliminare tutti i semi, poi affettiamolo sottile.

Mondiamo le coste di sedano; laviamo e asciughiamo gli spinaci novelli e separatamente i cuori di lattuga.
Mettiamo una padella antiaderente sul fuoco e, non appena sarà calda, tostiamo i semi di senape; quando inizieranno a scoppiettare aggiungiamo il latte di cocco e il peperoncino rosso tagliato a fettine.

da ricordare

Lasciamo ridurre per un paio di minuti, poi versiamo questa salsa in una ciotolina.
Cuociamo per un paio di minuti gli spinaci novelli in un filo d'olio; le foglioline dovranno rimanere croccanti, per questo è importante mescolarle continuamente mentre cuociono e fare attenzione ai tempi di cottura.
Condiamo la polpa di granchio con la salsa al latte di cocco e il sedano affettato; assaggiamo e regoliamo di sale e pepe a piacere.; distribuiamo sul fondo di ogni cestino uno strato di lattuga, su questo appoggiamo gli spinaci e per ultimo la polpa di granchio.
Guarniamo con qualche fogliolina di lattuga ed erba cipollina e portiamo in tavola.

Vol au vent agli champignons

1 rotolo di **pasta sfoglia**, **latte** q.b., 60 g di **burro**, 60 g di **farina**, ½ litro di **latte**, 300 g di **champignon**, 50 g di **emmental** grattugiato, **sale** q.b.

Stendiamo la pasta sfoglia con il mattarello sul piano di lavoro e ritagliamo 12 dischi di circa 7 cm di diametro con un coppapasta.

Disponiamo 4 dischi su una teglia foderata con carta da forno, bucando il centro con una forchetta per evitare che si gonfi durante la cottura; al centro dei restanti 8 dischi ritagliamo un buco di circa 3 cm.

Spennelliamoli con il latte e disponiamoli due a due sui dischi grandi; spennelliamo con altro latte e cuociamo in forno caldo a 200°C per 15 minuti o fino a quando saranno gonfi e dorati in superficie, lasciamo raffreddare a temperatura ambiente.

Sciogliamo 50 g di burro in una casseruola, aggiungiamo la farina e facciamola dorare.

Diluiamo con il latte versandolo lentamente e continuiamo a mescolare sino a ottenere una morbida besciamella.

Puliamo bene i funghi, laviamoli, tritiamoli a fettine verticali, uniamoli alla besciamella e lasciamoli cuocere per 10 minuti circa (bisogna che rimangano ancora sodi); saliamo, togliamo dal fuoco e uniamo l'emmental grattugiato o un altro formaggio saporito e a pasta filante a piacere.

Riempiamo i vol au vent con il composto, adagiamoli su una placca da forno leggermente imburrata e facciamoli gratinare in forno caldo a 180°C per 5 minuti.

Bocconcini con zucchine e formaggio

1 rotolo di pasta sfoglia, 2 piccole zucchine lunghe, 150 g di formaggio a pasta filante, 1 uovo, sale e pepe q.b., olio q.b.

Stendiamo la pasta sfoglia su una spianatoia e ritagliamo dei quadratini di circa 9 cm per lato.
Bucherelliamo il centro dei quadratini con una forchetta per lasciare fuoriuscire l'umidità in cottura.
A parte affettiamo le zucchine a rondelle sottili e le mettiamo su una placca da forno rivestita da carta da forno con un filo d'olio di oliva, sale e pepe a piacere.
Inforniamo le zucchine a 180°C per circa 15 minuti fino a farle intenerire e leggermente appassire.
Una volta raffreddate, poniamo una o due rondelle di zucchina al centro del quadrato di sfoglia e aggiungiamo un pezzetto di formaggio precedentemente tagliato a dadini.
Solleviamo le 4 estremità del quadrato verso l'alto e pizzichiamo i bordi unendoli per chiudere il bocconcino.
Spennelliamo il top dei salatini con l'uovo sbattuto e inforniamo per circa 15-20 minuti a 180°C e fino a ottenere una bella doratura dei bocconcini.

Possiamo scegliere il formaggio a pasta morbida e filante che più ci piace e aromatizzare la farcia con un bouquet di erbe tritate o erba cipollina.
Questi stuzzichini sono perfetti per rallegrare un buffet in piedi o iniziare un pasto indifferentemente a base di carne o pesce.

Grissini di sfoglia al pesto

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** rettangolare, 100 g di **pesto**, 100 g di **formaggio spalmabile** o caprino, 1 **tuorlo**, **latte** q.b., **semi di papavero** q.b.

Lavoriamo il pesto con il formaggio spalmabile fino a ottenere un composto cremoso e ben amalgamato.
Stendiamo la pasta sfoglia su carta da forno ponendo il lato lungo del rettangolo verso di noi.
Spalmiamo la farcia di pesto solo su metà della sfoglia e richiudiamo la parte priva di condimento su quella guarnita dal pesto facendo combaciare i bordi e premendo leggermente su tutta la superficie per incollare i due strati di sfoglia; con una rotella tagliapizza, o un coltello a lama liscia, tagliamo in senso longitudinale la sfoglia creando delle striscioline di circa 2 cm di larghezza.
Spennelliamo le strisce con il tuorlo sbattutto con un cucchiaio di latte e spolveriamo le strisce con dei semi di papavero.
Arrotoliamo a spirale ciascuna striscia e inforniamole ben distanziate su una placca foderata di carta da forno a 180°C per 15 minuti o fino a doratura dei grissini. Lasciamo raffreddare e serviamo freddi.

da ricordare

I grissini di sfoglia sono scenografici e velocissimi da preparare. Possiamo condirli con pesto di pistacchi o pomodorini secchi, caprini aromatizzati al miele, salumi sbriciolati, formaggi grattugiati o ancora con del concentrato di pomodoro o semi di sesamo. Facciamoli sempre riposare a temperatura ambiente e consumiamoli dopo averli preparati affinché la croccantezza della sfoglia non perda tenore e friabilità.

Quiche taleggio, pere e noci

per 6 persone

1 rotolo di **pasta brisé**, 200 g di **taleggio**, 1 **pera** Kaiser, 50 g di **gherigli di noce**, 40 g di **pecorino romano**, 1½ **limone**, **pepe** fresco q.b.

Scaldiamo il forno a 180°C; laviamo la pera e asciughiamola, priviamola del torsolo e tagliamola a fettine sottili, poi trasferiamola in una ciotola di acqua fredda acidulata con qualche goccia di succo di limone.

da ricordare

Srotoliamo la pasta brisé direttamente su una placca o una teglia da forno e ripieghiamo verso l'interno il bordo della pasta di 1 o 2 cm, in modo che assuma una forma ondulata.

Bucherelliamo il fondo con i rebbi di una forchetta e spolveriamo il disco di sfoglia con lamelle di pecorino e una parte dei gherigli di noce tritati.

Guarniamo con il taleggio tagliato a pezzettini, le fettine di pera sgocciolate e i gherigli di noce rimasti e passiamo in forno già caldo.

Cuociamo per 25 minuti o finché il bordo della quiche è ben gonfio e dorato e il formaggio è completamente fuso.

Sforniamo, lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e, a piacere, prima di servire spolveriamo la quiche con una macinata di pepe fresco.

A differenza della pasta sfoglia tradizionale la pasta brisé non contiene uova e zucchero nell'impasto per questo risulta più leggera e adatta a preparazioni salate.

Fagottini di pasta fillo ripieni di melanzane e provola

per 4 persone

6 fogli di **pasta fillo**, 1 **melanzana** grande, 100 g di **provola**, 1 **limone**, 1 pizzico di **basilico** in polvere, 1 spicchio d'**aglio**, **olio di semi** q.b., **sale** q.b.

Tagliamo a metà la melanzana, nel senso della lunghezza, applichiamo delle incisioni nella polpa e disponiamola, con la polpa rivolta verso l'alto, sulla placca del forno; inforniamo a 180°C per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo, sforniamo la melanzana e preleviamo la polpa con l'aiuto di un cucchiaio. Mettiamo nel mixer la polpa di melanzana con il succo di limone, lo spicchio d'aglio, il basilico e un pizzico di sale; frulliamo fino a ottenere una crema.

Riduciamo la provola a dadini, quindi uniamola nella ciotola alla polpa di melanzana e mescoliamo bene.

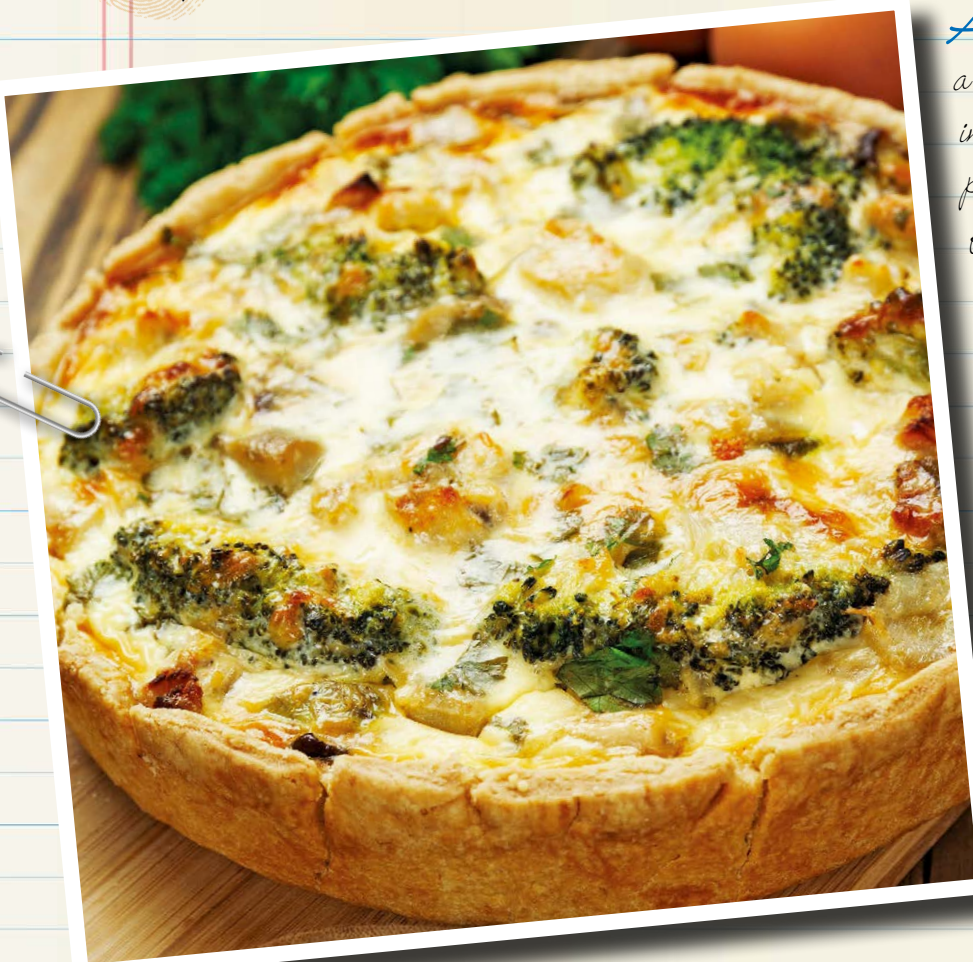
Tagliamo i fogli di pasta fillo a quadratini, farciamoli al centro con il composto preparato e ripieghiamoli su se stessi in modo da formare dei triangoli che trattengano bene il ripieno.

Friggiamoli in abbondante olio caldo e scoliamoli su carta assorbente, man mano che sono pronti, affinché perdano l'unto in eccesso, quindi serviamoli subito ben caldi.

Torta broccoli e zola

per 6 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** o **brisé tonda**, 1 kg di **broccoli**, 200 g di **gorgonzola**, 2 **uova**, 1 cucchiaio di **pangrattato**, **sale** e **pepe** q.b.

Laviamo e tagliamo i broccoli mantenendo le rosette intatte.
Facciamo cuocere i broccoli in abbondante acqua salata per circa 15 minuti; teniamoli al dente, scoliamoli e lasciamoli raffreddare.
A parte stendiamo in una tortiera apribile da circa 22 cm di diametro la pasta brisé, bucherelliamo il fondo con una forchetta e spargiamo sul fondo un cucchiaio di pangrattato per mantenere la base asciutta e friabile.
In una ciotola sbattiamo le uova, introduciamo i broccoli freddi e il gorgonzola, dolce o piccante a piacere precedentemente tagliato a tocchetti, saliamo e pepiamo e versiamo il composto nella tortiera.
Arrotoliamo i bordi a sigillare la torta e inforniamo a 180°C per circa 25 minuti fino a che la quiche non sarà dorata.
Togliamo dal forno, lasciamo riposare e serviamola tiepida.

Caramelle di pasta fillo con ricotta e radicchio

per 4 persone

2 o 3 fogli di **pasta fillo**, 200 g di **ricotta**, 1 piccolo cespo di **radicchio**, 1 cucchiaio di **Grana Padano** grattugiato, **burro** q.b., **mandorle** a scaglie q.b., **sale** e **pepe**

Tagliamo a listarelle il radicchio e facciamo appassire per qualche minuto in una padella con una noce di burro. **Regoliamo di sale e pepe** e lasciamo raffreddare; una volta raffreddato il radicchio, aggiungiamo la ricotta, un poco di Grana grattugiato e mescoliamo bene. **Prendiamo un foglio di pasta fillo** e ricaviamone 4 rettangoli. **All'interno di ognuno**, nella parte centrale, mettiamo una noce del composto di radicchio. **Arrotoliamo e chiudiamo i bordi** come se fosse una caramella. **Ripetiamo l'operazione** fino a esaurimento del ripieno. **Trasferiamo le caramelle** in una teglia imburrata. **Spennelliamole con del burro**, cospargiamo con un poco di grana grattugiato e con le mandorle a scaglie. **Inforniamo per 10-15 minuti** a 180°C; controlliamole durante la cottura per evitare che si secchino troppo.

da ricordare

La pasta fillo, dal greco phyllo, "foglia", è realizzata attraverso la sovrapposizione di sfoglie sottilissime ottenute da un impasto, da lasciar riposare il più possibile, di farina 00, sale, olio di oliva e acqua calda. Al forno, in padella o fritta la si modella con le mani inumidite d'acqua o olio prima della cottura.

Mini quiche alle cipolline borettane

per 6 persone

1 rotolo di **pasta brisé** pronto, 2 **uova**, 100 ml di **panna** fresca, 400 gr di **cipolline borettane**, 3 cucchiai di **zucchero**, 1 dl di **aceto balsamico**, **brodo** vegetale q.b., **burro** q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

In un tegame antiaderente, dal fondo spesso, caramelliamo lo zucchero a fuoco dolce facendolo diventare bruno.
Versiamo l'aceto e sciogliamo per bene il caramello, aiutandoci con un cucchiaio di legno.
Uniamo le cipolline facendole rosolare nel caramello, bagnamo con il brodo di cottura, saliamo, pepiamo e cuociamo a tegame scoperto finché saranno tenere, facendo asciugare.

Scaldiamo il forno a 180°C.
Ricaviamo con un coppapasta sei dischi e disponiamioli negli stampini leggermente imburrati.
Amalgamiamo in una ciotola la panna alle uova, prima sbattute in una ciotola con sale e pepe.
Dopo aver bucherellato con i rebbi di una forchetta il fondo dei dischi di pasta, versiamoci dentro il composto; posizioniamo all'interno di ogni mini quiche qualche cipollina e inforniamole per 25-30 minuti; sforniamole e serviamole appena saranno tiepide.

da ricordare

L'Aceto Balsamico Tradizionale è DOP solo se prodotto a Modena o Reggio Emilia con il mosto di uve Lambrusco e Trebbiano. La sua preparazione richiede dai 12 ai 25 anni di invecchiamento in una batteria di botti di legno in cui l'aceto viene progressivamente affinato fino al vaglio dei Consorzi di Tutela.

Strudel di bietole, pinoli e pomodori secchi

per 6 persone

Per la pasta: 200 g di farina 00, 100 g di burro, 70 ml di acqua fredda, un pizzico di sale,
Per il ripieno: 400 g di bietole fresche, 100 g di pomodori Pachino, 6 pomodori secchi sott'olio, 100 g di pinoli, 1 cucchiaio di lievito alimentare

Inseriamo in un recipiente la farina setacciata con un colino a maglie fini, il burro freddo di frigorifero tagliato a cubetti e un pizzico di sale; sfreghiamo il burro e la farina fra le mani in modo che la farina venga assorbita completamente dal burro, lavoriamo l'impasto fino a quando avremo ottenuto un composto granuloso e slegato.
Portiamo il mix di farina e burro su un piano da lavoro e formiamo una fontana, versiamo poca acqua al centro e impastiamo velocemente con le mani; diluiamo con l'acqua rimanente e lavoriamo fino a ottenere un panetto compatto ed elastico, avvolgiamo nella pellicola e lasciamolo riposare in frigorifero per 40 minuti.
Laviamo i pomodorini, eliminiamo i semini e tagliamoli a dadini.
Cuociamo in una padella le bietole con due cucchiai di acqua, strizziamole e facciamole intiepidire.
Scoliamo i pomodori secchi e tamponiamoli per togliere l'olio in eccesso.
Tostiamo i pinoli per 3 minuti.
In una terrina amalgamiamo le bietole, i pomodorini secchi, i pomodori a dadini, i pinoli e qualche cucchiaino di lievito alimentare; riprendiamo il nostro impasto dal frigorifero e stendiamolo.
Adagiamo il composto di bietole verso il centro, arrotoliamo lo strudel dalla parte più lunga facendo attenzione a non rompere la pasta, sigilliamo bene i bordi, pratichiamo dei tagli orizzontali sulla superficie con un coltello, e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.

Cannoli alla caprese

di **FitVsSweet - cotto&crudo.it**

2 fogli di **pasta fillo**, **olio evo** q.b., 200 g di **pomodorini** q.b., 200 g di **feta**, 1 pizzico di **sale**, **aglio** in polvere q.b., **pepe** q.b., 7/8 foglie di **basilico** q.b., **origano** q.b.

Sovrapponiamo i due fogli di pasta fillo e ricaviamo 15 rettangolini; per ogni cannolo occorrono 3 rettangolini.
Spennelliamo con olio evo gli stampi in acciaio per i cannoli e avvolgiamo su ciascuno 3 fogli sovrapposti e leggermente spennellati con olio per agevolare la chiusura.
Inforniamo a 180°C in forno preriscaldato ventilato per circa 10 minuti (controlliamo la cottura perchè imbruniscono in breve tempo e i tempi dipendono da forno a forno).
Intanto prepariamo la caprese: laviamo, asciughiamo e tagliamo a dadini i pomodorini.
Uniamo la feta tagliata a quadratini e condiamo con un filo di olio evo, pepe, aglio in polvere e un pizzico di sale.
Possiamo aggiungere basilico fresco tritato e origano.
Lasciamo intiepidire i cannoli prima di estrarli dagli stampi.
Farciamo con la caprese fresca e serviamo.

Il condimento "alla caprese" riguarda solitamente il sodalizio tricolore tra mozzarella, pomodoro e basilico. La leggenda narra che l'autore del piatto fu un muratore dell'Isola di Capri che amava riempire il panino della sua pausa pranzo con i colori della bandiera italiana per celebrare la sua nazione alla fine del Secondo dopoguerra.

Mini quiche di porri

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** pronta, 50 g di **burro**, 2 **porri**, 4 tuorli d'**uovo**, 100 g di **emmental** grattugiato, 250 ml di **panna fresca**, **noce moscata** q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

Accendiamo il forno a 180°C.; stendiamo la sfoglia su una teglia coperta di carta forno.
Laviamo i porri e tagliamoli finemente; sciogliamo il burro in una padella lentamente, aggiungiamo i porri e amalgamiamo il tutto.
Versiamo qualche cucchiaio di acqua e copriamo con un coperchio.
Cuociamo a fuoco lento per 20 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo e soffice, al termine, togliamo il coperchio e facciamo raffreddare.
Mettiamo i tuorli e la panna in una ciotola, aggiungiamo il sale e il pepe e la noce moscata a piacere e lavoriamo energicamente con un cucchiaio di legno o una frusta elettrica.
Aggiungiamo l'emmental grattugiato e i porri.
Bucherelliamo il fondo del disco di pasta con i rebbi di una forchetta e aggiungiamo il composto di porri.
Cuociamo in forno per 30 minuti fino a che il ripieno è solido e ha un colorito dorato.

da ricordare

Più la sfoglia messa a cucinare in forno è fredda, maggiore sarà la sua croccantezza una volta cotta. Possiamo tenerla in frigo durante la preparazione della nostra ricetta ma ricordiamoci di maneggiarla il meno possibile per non farle perdere di consistenza. Per i ripieni di verdura utilizziamo composti freddi e il più possibile asciutti e privi d'acqua.

Carciofi croccanti al pecorino

per 4 persone

4 **carciofi**, 2 fogli di **pasta fillo**, **pecorino romano** q.b., **formaggio** a pasta morbida q.b., **olio extravergine** d'oliva q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Iniziamo pulendo i carciofi: eliminiamo le foglie esterne, le spine e la barba interna allargando delicatamente le foglie e aiutandoci con la punta di un coltello.

Lasciamo un pezzetto di gambo e conserviamo solo il cuore e le foglie più tenere.
Facciamo cuocere i carciofi a fuoco lento per 30 minuti in una padella con il coperchio, olio evo, un pizzico di sale e di pepe e una tazzina da caffè di acqua.
Prepariamo i formaggi tagliati a cubetti molto piccoli e farciamo abbondantemente il cuore dei nostri carciofi cotti.
Prendiamo 2 quadrati non troppo grandi da 2 fogli di pasta fillo ed avvolgiamo i carciofi singolarmente.
Per sigillare con le dita la pasta fillo utilizziamo dell'acqua o dell'olio.
Una volta preparati, inforniamo a testa in giù per 10 minuti a 180°C.
Teniamo in cottura finché non avranno raggiunto un bel colore dorato.

di **sifaprestoadirechef - cotto&crudo.it**

Rosette ai fiori di zucca

1 confezione di **pasta sfoglia**, 300 g di **fiori di zucca**, 300 g di **formaggio a pasta filante**, 150 g di **formaggio** da grattugiare, **erbe aromatiche** fresche (timo, prezzemolo, origano e maggiorana) q.b., **olio evo** q.b., **sale** q.b.

Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la sfoglia e ricaviamo delle strisce di circa 5 cm di larghezza che terremo allineate per il lungo e parallele sul piano di lavoro.

Mondiamo i fiori di zucca, laviamoli sotto l'acqua corrente e asciughiamoli delicatamente.

Disponiamo i fiori di zucca in orizzontale alla base delle strisce di sfoglia in modo che una parte esca dalla pasta sfoglia.

Spolveriamo tutta la lunghezza delle strisce di sfoglia con il formaggio filante tagliato a pezzettini piccoli, il formaggio grattugiato, sale e le erbe aromatiche tritate finemente.

Arrotoliamo ciascuna striscia su se stessa a partire dalla parte col fiore di zucca per formare dei rotolini.

Spennelliamo di olio la parte finale per chiudere la rosetta.

Disponiamo le rosette una accanto all'altra, formando una corona in una teglia tonda rivestita con carta da forno o leggermente oliata, quindi cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti; sforniamo e serviamo calde o tiepide.

Strudel di cime di rapa e feta

per 4 persone

200 g di **feta**, 500 g di **cime di rapa**, 250 g di **pasta sfoglia** o **brisé**, 30 g di **Parmigiano** grattugiato, 2 cucchiai di **latte**, 1 spicchio d'**aglio**, **olio evo** q.b. **sale** q.b.

Puliamo le cime di rapa, laviamole sotto acqua corrente e stufiamole in padella a fuoco vivace con poco olio e lo spicchio d'aglio in camicia.
Saliamole leggermente, scoliamole in una ciotola e sminuzziamole; aggiungiamo la feta sbriciolata e amalgamiamo bene.
Stendiamo la pasta sfoglia su una spianatoia leggermente infarinata e assottigliamola ulteriormente con un mattarello fino a ottenere uno spessore di circa 2 mm, trasferiamola su un foglio di carta da forno.
Cospargiamola con il parmigiano, distribuiamo il ripieno lasciando libero un margine di 2 cm circa e livelliamo bene il composto con il dorso di un cucchiaio.
Ripieghiamo verso l'interno i bordi di pasta laterali e, aiutandoci con la carta da forno, arrotoliamo la sfoglia sul ripieno, sigillando bene le estremità per evitare che la farcia fuoriesca durante la cottura.
Spennelliamo con poco latte e cuociamo lo strudel nel forno a 200°C per circa 30 minuti.
Disponiamolo su un piatto da portata e serviamolo a piacere tiepido o appena sfornato tagliato a fette.

Primi

Stupiamo i nostri ospiti portando in tavola i piatti della tradizione rivisitati con semplicità e gusto. Il sapore rustico e la consistenza fragrante della sfoglia sublimerà anche gli ingredienti più ordinari regalandoci risultati gourmet che faranno la gioia dei nostri commensali.

Lasagnetta croccante con le taccole al pesto di porri e pinoli

per 4 persone

2 fogli di **pasta sfoglia**, 2 **porri** di medie dimensioni, 2 **patate** di medie dimensioni, 100 g di **taccole**, 30 g di **pinoli**, 50 g di **rucola**, **olio extra vergine** di oliva q.b., **sale** e **pepe** q.b., 2 semi di **cardamomo**

Mettiamo sul fuoco un paio di pentole d'acqua per bollire le patate e le taccole.
Nell'acqua delle patate aggiungiamo 2 semi di cardamomo schiacciati.
Sbucciamo le patate e riduciamole a dadini.; preriscaldiamo il forno a 200°C.
Tagliamo la pasta sfoglia a quadrati e li inforniamo per 15-20 minuti.
Puliamo i porri, eliminiamo la parte alta verde e tagliamoli a rondelle sottili.

di sifaprestoadirechef - cotto&crudo.it

Conserviamo una manciata di rotelline, le più grandi che friggeremo per la guarnizione.
In una padella cuociamo il resto dei porri con un pizzico di sale, pepe e un goccio d'acqua fino a stufarli.
Frulliamo i porri con un filo di olio e la rucola leggermente sbollentata per lucidare il composto; tostiamo i pinoli.
Prendiamo 2/3 dei pinoli, tritiamoli grossolonamente e aggiungiamoli ai porri frullati amalgamando.
Conserviamo i pinoli restanti per guarnire assieme ai porri fritti; mettiamo il porro frullato al centro di un primo quadrato di sfoglia cotta senza stenderlo in modo regolare; aggiungiamo i quadratini di patata e le taccole tagliate in pezzetti lunghi 2 cm.
Componiamo alternando gli strati di sfoglia, 3 al massimo per ogni piatto.
Sulla parte finale posizioniamo sempre dei porri frullati, dei pinoli interi tostati e qualche porro fritto.
Per decorare utilizziamo qualche pinolo tritato e qualche goccia di porro frullato.

Timballo di tortellini con trota affumicata

per 4 persone

1 confezione di **pasta sfoglia**, 300 g di **tortellini di magro**, 150 g di **piselli** surgelati, 2 **scalogni**, 1 filetto di **trota affumicata** (ca. 200 g), 200 g di **besciamella**, 30 g di **Parmigiano** grattugiato, 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, 10 steli d'**erba cipollina**, 20 g **olio evo**, sale q.b, **fagioli** secchi per cottura cieca q.b., **sale** q.b.

PRIMI

Foderiamo uno stampo a cerniera di circa 18 cm di diametro con la pasta sfoglia, copriamo la pasta con un disco di carta da forno e riempiamo di fagioli; cuociamo nel forno caldo ventilato a 180°C per 10 minuti.
Togliamo la pasta dal forno, scartiamo i fagioli e inforniamo per altri 5 minuti.
Sbucciamo e tritiamo a velo gli scalogni e li rosoliamo in una padella con l'olio.

da ricordare

Uniamo i piselli surgelati, saliamo, copriamo e cuociamo a fiamma moderata per 10 minuti mescolando ogni tanto; condiamo i piselli con il prezzemolo tritato.
A parte sfilacciamo la trota affumicata.
Mescoliamo in una ciotola capiente i piselli, la trota, la besciamella e il Parmigiano.
Pre-riscaldiamo il forno a 210°C.
Tuffiamo i tortellini in acqua bollente leggermente salata, scoliamoli cotti e mettiamoli nella ciotola con i piselli; cospargiamoli con l'erba cipollina tritata e mescoliamoli nel condimento.
Versiamoli nel guscio precotto e gratiniamoli nel forno caldo finché la superficie del timballo risulterà ben dorata; sforniamo, lasciamo leggermente intiepidire e serviamo.

Torta salata di Sanremo

per 6 persone

1 rotolo di **pasta brisé**, 450 g di **zucchine**, 150 g di **riso**, 3 **uova**, ½ **cipolla**, **Parmigiano** q.b., **olio extravergine** d'oliva q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Lessiamo il riso in abbondante acqua salata per circa 10 minuti in modo che si ammorbidisca ma rimanga al dente.

Tritiamo la cipolla e facciamola imbiondire insieme a un filo di olio extravergine d'oliva.

Uniamo le zucchine precedentemente mondate e tagliate a julienne.

Insaporiamo con un pizzico di sale, amalgamiamo e cuociamo per qualche minuto.

Togliamo la padella dal fuoco, trasferiamo le zucchine in una ciotola, uniamo le uova, un pizzico di sale e di pepe e il parmigiano grattugiato a piacere.

Aggiungiamo il riso e mescoliamo il composto fino a quando non diventa omogeneo.

Foderiamo uno stampo da circa 24 cm con della carta da forno e adagiamoci sopra un rotolo di pasta brisée, versiamo il preparato, sigilliamo bene i bordi e cuociamo la torta in forno preriscaldato a 190°C per un'ora circa o fino a quando non avrà assunto un colorito dorato.

da ricordare

L'elemento principale della ricetta tradizionale è la zucchina trombetta di Albenga che deve il suo nome alla forma allungata e alla tendenza a curvarsi, come una tromba. Il colore varia a seconda del grado di maturazione, dal verde al giallo. La polpa è soda, compatta e ha sapore più dolce e delicato della più comune zucchina lunga dal colore verde scuro.

Timballini di lasagna in crosta

per 8 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 8 fogli di **pasta fresca all'uovo** per lasagne, 150 g di **ricotta** di bufala, 2 filetti di **alici** sott'olio, 100 g di treccia di **mozzarella**, 80 g di **spinacini** da insalata, 8 cucchiai di **sugo di pomodoro**, 80 g di **Parmigiano** grattugiato, **erbette** miste (prezzemolo, origano, basilico) q.b., **olio extra vergine** di oliva q.b., **burro** q.b., **sale** q.b.

Ricaviamo dalla pasta sfoglia 8 cerchi aiutandoci con un coppapasta. **Scottiamo i fogli di pasta** all'uovo in acqua bollente salata, sgocciolamoli e adagiamoli su un canovaccio pulito. **Da ognuno ricaviamo** un quadrato di 10 cm di lato e un quadrato di 6 cm. imburriamo con un pennello da cucina 8 stampini da muffins. **Rivestiamo ogni stampino** con i dischi di pasta sfoglia, punzecchiamoli con i rebbi di una forchetta e aggiungiamo i quadrati di pasta più grandi. **Lavoriamo in una ciotola** la ricotta con le erbe tritate e suddividiamo questa crema negli stampini; saltiamo gli spinacini in padella con un cucchiaio di olio e le alici tritate. **Copriamo la ricotta** con gli spinaci, qualche sfilaccio di mozzarella e mezzo cucchiaio di sugo di pomodoro; chiudiamo le mini lasagne con i quadrati di pasta più piccoli e guarniamo con il pomodoro rimasto, poca mozzarella, un filo di olio e il Parmigiano grattuggiato. **Cuociamo in forno** a 200°C per 20 minuti.

PRIMI

Pizza sfoglia

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** tonda, 150 g di **mozzarella**, 150 g di **champignon**, 1 spicchio d'**aglio**, 2 cucchiai di **passata di pomodoro**, 1 **pomodoro ramato**, **timo** q.b., **sale** q.b., **limone** q.b., **olio EVO** q.b.

da ricordare

Prepariamo i funghi: stacchiamo prima il gambo ruotando leggermente la cappella di ciascun fungo, peliamo con un coltellino le teste partendo dalla parte inferiore e mettiamo i funghi a bagno in acqua fredda con poche gocce di limone o, in alternativa, dopo aver eliminato i gambi puliamoli con un panno umido.

Tagliamoli a fettine sottili, facciamoli saltare in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia per 2 minuti, saliamoli e lasciamoli raffreddare.

A parte tagliamo la mozzarella e il pomodoro a fettine sottili e mettiamoli a scolare.

Stendiamo la pasta sfoglia e, con l'aiuto di un cucchiaio, distribuiamo la passata di pomodoro lasciando 2 cm di bordo privo di condimento di modo che, gonfiandosi in cottura, la sfoglia ricordi la forma di una pizza tradizionale.

Aggiungiamo un pizzico di sale e distribuiamo sulla sfoglia le fettine di mozzarella, i funghi privati dell'aglio, le fette di pomodoro e decoriamo infine con timo o altre erbe aromatiche a piacere.

Inforniamo in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti e fino a completa doratura dei bordi.

Sforniamo e serviamo la pizza calda o tiepida.

Torta di verdure

per 1 persona

2 rotoli di **pasta sfoglia** tonda, 800 g di **patate**, 800 g di **bietole** costa, 2 **carote**, 200 ml di **panna** fresca, 1 **uovo** intero, 1 **albume**, 100 g di **Parmigiano** grattugiato, **olio evo** q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Mettiamo a bollire una pentola capiente d'acqua salata e cuociamo le patate verificandone la cottura con i rebbi della forchetta; scoliamo le patate senza ultimare completamente la cottura sotto l'acqua fredda per facilitare la pelatura.; una volta fredde, peliamole e tagliamole a cubetti.

A parte facciamo stufare per 5 minuti in un filo d'olio le coste precedentemente ben lavate, private dell'eventuale presenza di terra, e tagliate a pezzetti.

Ripetiamo la stessa operazione con le carote precedentemente lavate, private delle estremità, pelate e tagliate à bâtonnet (a bastoncino) o rondelle mantenendole croccanti.

In una ciotola capiente versiamo la panna e l'uovo e mischiamo con una frusta a mano, introduciamo il parmigiano, tutte le verdure cotte e amalgamiamo, regoliamo di sale e aggiungiamo del pepe nero macinato.

Foderiamo con un rotolo di pasta sfoglia una teglia con cerniera, bucherelliamo il fondo e versiamo il composto di verdure livellando la superficie con la forchetta, utilizziamo la seconda sfoglia per chiudere e sigillare i bordi della torta.

Spennelliamo con il tuorlo la superficie del pasticcio di verdure e inforniamo in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti e fino a completa doratura.

Millefoglie con crema di fagioli e melanzane

per 4 persone

2 rotoli di **pasta sfoglia rettangolare**, 3 **melanzane**, 400 g di **fagioli** borlotti precotti, 3 spicchi d'**aglio**, 1 cucchiaio di **succo di limone**, **olio evo** q.b., **sale** e **zucchero** q.b., 3 rametti di **timo**, **prezzemolo** fresco q.b.

Mondiamo le melanzane e tagliamole a fette di 5 mm, spolveriamole di sale e scoliamole per mezz'ora.

Mettiamole su una leccarda foderata di carta da forno con un pizzico di zucchero, sale, il timo, un filo d'olio evo e due spicchi d'aglio; inforniamole a 140°C per un'ora e mezza per ottenere una cottura confit e appassirle senza farle seccare.

Stendiamo i rotoli di pasta sfoglia e ricaviamo 12 rettangolini, 3 per porzione, bucherelliamoli e mettiamoli in forno coperti da un foglio di carta forno e una manciata di riso a 180°C per 15 minuti, o fino a completa doratura.

Sciacquiamo i fagioli, versiamoli nel frullatore e aggiungiamo il succo di limone, 2 cucchiai di olio evo, uno spicchio di aglio e un pizzico di sale.

Frulliamo fino ad ottenere un composto omogeneo, riempiamo una sac è poche con bocchetta a stella.

Disponiamo sul fondo di ciascun piatto un rettangolo di pasta sfoglia, adagiamovi sopra uno strato di melanzane confit private dell'aglio, condiamo con un filo di olio e con uno strato di crema di fagioli disponendola a roselline con la sac à poche prima di sovrapporre il secondo rettangolo di sfoglia.

Procediamo allo stesso modo ultimando la millefoglie con il suo ultimo terzo strato privo di condimento.

Decoriamo le lasagnette di sfoglia con del prezzemolo tritato e serviamole.

Rustico di patate, wurstel e mozzarella

1 rotolo di **pasta sfoglia** pronta, 500 g di **patate**, 4 **wurstel** grandi, 250 g di **mozzarella**, 1 **uovo**, **sale** e **pepe** q.b.

PRIMI

In abbondante acqua salata lessiamo le patate, scoliamole, peliamole, tagliamole a fette alte circa 3 mm e lasciamole raffreddare.

Tagliamo ogni wurstel in 4 parti nel senso della lunghezza; lasciamo sgocciolare la mozzarella e riduciamola a fette sottili.

Disponiamo al centro della pasta stesa uno strato di fette di patate.

Copriamo le patate con uno strato di wurstel e uno di mozzarella; aggiustiamo di sale e pepe.

Richiudiamo la sfoglia sopra al ripieno, sigillando bene i bordi.

Spennelliamo la superficie con l'uovo sbattuto e inforniamo a 180°C per circa 30 minuti, quindi lasciamo intiepidire prima di servire.

Se non piacciono i wurstel ma vogliamo mantenere il sapore sapido e un po affumicato possiamo sostituirli con 100 g dell'italianissimo, nonostante il nome, prosciutto di Praga.

Doppia sfoglia emiliana

per 8 persone

250 g di **pasta sfoglia**, 1 kg di **coste**, 20 g di **pinoli**, 1 **tuorlo**, 2 cucchiai d'**olio extravergine di oliva**, 2 filetti di **acciuga**, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale** q.b.

Laviamo le coste e asciughiamole con un canovaccio; tagliamole grossolanamente e facciamole stufare con l'aglio in camicia schiacciato per 10 minuti a fuoco lento.

Aggiungiamo i filetti d'acciuga a pezzetti, eliminiamo lo spicchio d'aglio, saliamo e pepiamo a piacere.

A parte tostiamo i pinoli in un pentolino caldo fino a dorarli.

Su una spianatoia dividiamo in due parti la sfoglia e stendiamola in due dischi uno più grande dell'altro.

Mettiamo il disco grande sul fondo di una teglia rivestita di carta da forno leggermente unta, versiamo la verdura ben scolata sulla pasta, aggiungiamo i pinoli tostati e ne teniamo qualcuno da parte per decorare, condiamo con un filo d'olio, sale e pepe.

Chiudiamo la sfoglia con l'altro disco di pasta, pratichiamo dei tagli sulla superficie, spennelliamo con il tuorlo sbattuto e decoriamo con i pinoli rimasti; inforniamo a 200°C per 15 minuti e serviamo ben calda.

Le bietole da costa sono ortaggi estremamente ricchi di sodio, magnesio, potassio, calcio e acido folico. Facilmente digeribili e indicate nelle diete dimagranti sono da includere nell'alimentazione di bambini, anziani e donne in dolce attesa per le loro proprietà vitaminiche e rimineralizzanti. I migliori raccolti si ottengono all'inizio dell'inverno e in primavera.

Strudel di verza, patate e speck

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 300 g di **verza**, 200 g di **patate**, 50 g di **speck** a cubetti, 100 g di **formaggio** a pasta morbida, 1/2 **cipolla**, 1 cucchiaio tra **semi di sesamo** e **papavero**, 1 cucchiaio di **latte**, 1 **tuorlo**, **sale** q.b., **pepe** q.b., **olio EVO** q.b.

Prendiamo la verza: eliminiamo le foglie più esterne, laviamola e tagliamola a striscioline sottili; laviamo le patate e lessiamole separatamente in acqua salata.
Una volta cotte, scoliamole, peliamole e tagliamole a dadini; in una padella facciamo appassire la cipolla tritata con un filo di olio e aggiungiamo lo speck fino a fargli rilasciare il suo grasso, inseriamo la verza e la facciamo stufare per una dozzina di minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo una tazzina d'acqua se necessario.
Regoliamo di sale e mettiamo una spolverata di pepe nero.
In una ciotola amalgamiamo la verza con lo speck, le patate a dadini e il formaggio ridotto a pezzetti.
Stendiamo la pasta sfoglia su un piano coperto da carta da forno e distribuiamo il composto di verza lasciando privi di farcia i bordi perimetrali della sfoglia.
A partire da uno dei bordi senza condimento e aiutandoci con la carta da forno arrotoliamo la sfoglia fino a chiudere il nostro strudel; spennelliamo lo strudel con un tuorlo sbattuto con il latte e usiamo la stessa emulsione come collante per sigillare con leggere pressioni delle dita gli estremi del rotolo.
Spolveriamo la superficie dello strudel con i semi di sesamo e papavero e mettiamo in forno statico preriscaldato a 180°C per 30 minuti.
Sforniamo, lasciamo riposare per qualche minuto e serviamo a fette.

Involtini di spinaci e ricotta in pasta fillo

per 4 persone

250 g di **pasta fillo**, 200 g di **spinaci** freschi o surgelati, 1 **scalogno**, 250 g di **ricotta**, 100 g di **pecorino** grattugiato, **olio d'oliva** q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

Cuociamo per 5 minuti le foglie di spinaci prececedentemente pulite in una pentola d'acqua leggermente salata.

Scoliamoli e ripassiamoli in padella con olio e uno scalogno imbiondito tagliato a fettine per altri 5 minuti. **Scoliamoli bene privandoli del liquido** in eccesso e lasciamoli raffreddare per tagliarli infine grossolanamente al coltello.

In una terrina amalgamiamo la ricotta scolata, gli spinaci freddi e ben asciutti e il pecorino, regoliamo di sale e aggiungiamo una spolverata di pepe nero.

Su un piano ricoperto da carta forno stendiamo i fogli di pasta fillo e li tagliamo per formare delle strisce rettangolari con una base di 10 cm o corrispondente alla dimensione desiderata dei nostri rotolini.

Oliamo leggermente la pasta fillo aiutandoci con un pennello e posiamo una cucchiaiata del composto di spinaci alla base del rettangolo tenendo il lato corto verso di noi e lasciando libero almeno 2 cm di bordo inferiore e laterale.

Aiutiamoci con la carta forno e arrotoliamo e chiudiamo gli involtini dal basso verso l'alto.

Disponiamo in una teglia foderata di carta forno i nostri involtini ben distanziati gli uni dagli altri e cuociamo per 20 minuti in forno preriscaldato a 180°C; Serviamo gli involtini tiepidi.

Quiche di asparagi e pepe nero

per 4 persone

200 g di **pasta brisé**, 12 **asparagi** medi, 50 g di **Grana padano** grattugiato, 50 g di **Emmental** grattugiato, 150 ml di **panna** fresca, 70 ml di **latte**, 3 **uova**, 1 **limone**, **olio extravergine** di oliva q.b., 2 cucchiai di **timo** fresco tritato, 3 spicchi d'**aglio** **noce moscata**, **pepe** in grani, **sale** q.b.

In una casseruola facciamo stufare per 20 minuti la scorza di limone resa a julienne con gli spicchi d'aglio e 6 cucchiai d'olio, poi allontaniamo dal fuoco.

Priviamo gli asparagi della parte dura del gambo, allineiamoli in una teglia, condiamoli con olio, il succo filtrato ricavato dal limone, l'aglio, un pizzico di sale e pepe e inforniamoli a 200°C per 20 minuti, finché saranno teneri.

Usiamo la pasta per foderare una teglia, con diametro di 24 cm, già rivestita con carta da forno.

In una terrina sbattiamo le uova sgusciate con il latte e la panna, poi incorporiamo i formaggi grattugiati, saliamo e profumiamo con timo e una macinata di pepe nero.

Tagliamo le punte agli asparagi e conserviamole; dividiamo i gambi a tocchetti e distribuiamoli nel guscio di pasta; copriamo con la crema al formaggio e sistemiamo sopra le punte degli asparagi.

Cuociamo il tutto in forno a 180°C.

Mattonella palermitana

per 4 persone

2 rotoli di **pasta sfoglia** rettangolare, 150 g di **prosciutto cotto** a fette, 150 g di **mozzarella**, 200 g di **salsa di pomodoro**, **origano** q.b., **sale** q.b., **semi di sesamo** q.b., 1 **tuorlo**, **latte** q.b.

Stendiamo il primo rotolo di sfoglia su un foglio di carta da forno direttamente su una placca da forno.
Adagiamo le fettine di prosciutto sulla sfoglia lasciando vuoto solo un perimetro di circa 2 cm.
Distribuiamo nella stessa area la mozzarella precedentemente ben scolata e affettata, la salsa di pomodoro, un pizzico di sale, una presa di origano e un ultimo strato di prosciutto.
Adagiamo il secondo rotolo di sfoglia esattamente sopra quello già condito, facciamo combaciare i bordi e sigilliamo le due sfoglie richiudendo e pizzicando i margini esterni della nostra mattonella.
Bucherelliamo con i rebbi di una forchetta la superficie per non farla gonfiare in cottura e spennelliamo il top con un tuorlo sbattuto con un goccio di latte.
Spolveriamo con i semi di sesamo e inforniamo in modalità statica in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti o fino a che la superficie non sarà ben dorata.
A cottura terminata, lasciamo intiepidire e che la torta si stabilizzi in altezza abbassandosi.
Tagliamo dei bei rettangoli e serviamo.

Tagliata in rettangoli o quadrotti regolari come le mattonelle per rivestire pavimenti e pareti la mattonella è un classico goloso della rosticceria palermitana. Consumata praticamente a tutte le ore ammette diverse varianti con provola, spinaci o salame piccante.

Strudel di pistacchi e riso

per 1 persona

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 150 g di **riso**, 150 g di **ricotta**, 50 g di **parmigiano** grattugiato, 50 g **pistacchi** tritati, 1 **limone** (scorza), 1 **tuorlo**, **sale** q.b., **olio extravergine** d'oliva q.b.

Lessiamo il riso in abbondante acqua salata, scoliamolo e condiamolo con un filo di olio extravergine d'oliva e la scorza di un limone precedentemente lavato e grattugiato.

Facciamolo intiepidire e amalgamiamolo alla ricotta e al parmigiano grattugiato.

Stendiamo un rotolo di pasta sfoglia su una placca da forno rivestita con carta oleata e versiamo il ripieno di riso al centro.

Spolverizziamo la granella di pistacchi sopra al riso e arrotoliamo la sfoglia fino a formare lo strudel.

Spennelliamo la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto e cuociamo in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa o fino a quando non avrà un colorito dorato.

Appena sfornato, decoriamo con altra granella di pistacchi e lasciamo intiepidere prima di servire.

PRIMI

Fagottini ai porri

per 4 persone

400 g di **pasta fillo**, 2 **porri**, 150 g di **pecorino** fresco, 2 cucchiai di **olio extravergine** di oliva, 1 bicchiere di **olio di semi**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 1 cucchiaino di **tabasco**, **sale** q.b.

Puliamo i porri, su un tagliere affettiamoli molto sottilmente e facciamoli stufare con l'olio extravergine in una padella antiaderente a fuoco moderato per 10 minuti.

Uniamo il prezzemolo precedentemente tritato, il sale, il tabasco e facciamo insaporire per 5 minuti a calore vivace.

Trasferiamo il soffritto in una ciotola, lasciamolo intiepidire, aggiungiamo il pecorino grattugiato grosso e lavoriamo il composto con un cucchiaio di legno per amalgamarlo perfettamente.

Ritagliamo la pasta fillo a quadrati di 6 cm di lato e sovrapponiamoli a gruppi di tre.

Spalmiamo con il composto di porri, chiudiamo la pasta a triangolo sigillando i bordi con una pressione delle dita e friggiamo i fagottini nell'olio di semi molto caldo 2-3 minuti per lato.

Scoliamoli su carta assorbente per rimuovere l'unto in eccesso e serviamoli caldi.

Ricette dal mondo

Dall'India alla Danimarca, passando attraverso la Cina, la Grecia e la Spagna ritroviamo tutto il gusto di piatti dall'origine antica, ma dal sapore senza tempo, per celebrare con originalità momenti speciali e sorprendere chi amiamo.

Samosa di carne

per 4 persone

250 g di **pasta fillo**, 500 g di **carne di manzo** trita, 1 **cipolla** bianca, 2 **carote**, 2 spicchi di **aglio**, 100 g di **zenzero**, 3 **rametti di coriandolo**, 2 cucchiai di **coriandolo** in semi, 2 cucchiai di **pepe nero** in grani, 2 cucchiai di **semi di cumino**, 1 cucchiaio di **chiodi di garofano**, 2 cm di un **bastoncino di cannella**, 1 cucchiaio di **cardamomo** (baccelli), 2 bicchieri di **brodo vegetale**, 1 **patata** bollita, **sale** q.b., **olio di semi** di girasole q.b., **olio evo** q.b.

Prepariamo il bouquet di spezie che dà carattere ai samosa: in una padella tostiamo i semi di coriandolo, il cumino, il pepe nero in grani, la cannella, i chiodi di garofano e il cardamomo; tolte dalla padelle pestiamo le spezie fino a ridurle nella polvere Garam Masala tipica della cucina indiana.

Prepariamo un trito di foglie di coriandolo e zenzero da una parte e un soffritto di aglio, cipolla e carote dall'altra; in una padella soffriggiamo in olio d'oliva il trito a base d'aglio fino a imbiondire gli ingredienti, aggiungiamo la carne macinata, mescoliamo e versiamo le spezie ridotte in polvere; quando il composto si restringe versiamo il brodo vegetale caldo e lasciamo cuocere 50 minuti.

da ricordare

A 5 minuti dalla fine della cottura aggiungiamo il mix di zenzero e coriandolo e la patata bollita sbriciolata, aggiustiamo di sale, mescoliamo e lasciamo raffreddare.

Stendiamo 2 fogli di pasta fillo uno sopra l'altro, ricaviamo dei quadrati da 10 cm per lato e mettiamo una noce di ripieno su ogni quadrato.

Richiudiamo i quadrati, dandogli la forma del triangolo, spennelliamo i samosa ottenuti con l'olio e riponiamoli in frigorifero per 30 minuti.; tuffiamo i triangolini freddi in olio bollente a 170°C per 3-4 minuti; scoliamo su carta e serviamo i samosa guarniti con verdure fresche crude.

Involtini primavera

per 4 persone

2 confezioni di **pasta fillo**, 200 g di **carote**, 150 g di **cavolo verza**, 1 costa di **sedano**, 1 **cipolla** o 2 **cipollotti**, **sale** e **pepe** q.b., **zucchero** q.b., **olio di semi** per friggere q.b., **salsa** agrodolce di **soia** q.b.

Mondiamo le verdure e tagliamo la cipolla, la carota e il sedano a julienne e la verza a listarelle; facciamo saltare la cipolla in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, lasciamola imbiondire, saliamo e aggiungiamo un pizzico di zucchero, una macinata di pepe e 1 bicchiere d'acqua.

Aggiungiamo le carote, il sedano e il cavolo verza e facciamo cuocere per 10 minuti a fiamma moderata di modo da lasciare le verdure croccanti.

Scoliamo bene le verdure per privarle del liquido in eccesso e lasciamole raffreddare.

Stendiamo la pasta fillo e ricaviamone dei quadrati da circa 15 cm per lato.

Disponiamo i fogli a rombo con un angolo rivolto verso di noi e versiamo due cucchiai del ripieno asciutto di verdure sopra l'angolo inferiore.

Arrotoliamo dal basso verso l'alto sino a raggiungere la metà del rombo e richiudiamo verso l'interno entrambi gli angoli laterali di modo da evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura; spennelliamo la parte di sfoglia ancora aperta con un pennello imbevuto d'acqua e arrotoliamo fino a chiudere l'involtino.

In una pentola dai bordi alti scaldiamo l'olio a 180°C e friggiamo gli involtini per 4 minuti girandoli fino a che saranno dorati in superficie.

Scoliamo su carta assorbente, per detergere gli involtini dall'olio in eccesso, e serviamo caldi accompagnati da salsa agrodolce o di soia.

Banitsa

per 4 persone

3 fogli di **pasta sfoglia** o 12 di pasta fillo, 400 g di **formaggio** sirene o quartirolo o feta, 170 g di **yogurt greco**, 3 **uova**, 1 **tuorlo**, 50 g di **burro**, 1 cucchiaio di **farina 00**, **sale** e **pepe** q.b.

In una ciotola mettiamo il formaggio sbriciolato, le uova, lo yogurt, una presa di sale e una spolverata di pepe.

Mescoliamo gli ingredienti fino ad ottenere un composto granuloso e, qualora risultasse troppo liquido, aggiugiamo un cucchiaio di farina e amalgamiamo.

da ricordare

A parte sciogliamo il burro a bagnomaria e ungiamo il fondo di una teglia rotonda con cerniera.

Prendiamo un foglio di pasta sfoglia e mettiamolo su un piano rivestito da carta forno con il lato lungo verso di noi. Tagliamolo a metà in senso orizzontale.

Spennelliamo l'intera superficie delle sfoglie con il burro e distribuiamoci sopra un terzo del composto al formaggio lasciando sui lati corti almeno 2 cm senza condimento.

Arrotoliamo dunque le sfoglie a forma di salsicciotto e ripetiamo le medesime operazioni con gli altri due fogli di pasta fino ad avere 6 rotoli di sfoglia ripieni umettati col burro fuso.

Disponiamo i salsicciotti a forma di spirale partendo dal margine della teglia sino ad arrivare al centro.

Uniamo i rotoli di pasta l'uno con l'altro sigillando con le dita gli estremi che abbiamo lasciato privi di farcia; spennelliamo la superficie della spirale con un tuorlo sbattuto aggiunto al burro fuso rimasto e inforniamo in forno statico già caldo a 180°C per 40 minuti.

Serviamo la banitsa calda dopo averla tagliata a fette o quadrotti.

Spanakopita

500 g di **pasta fillo**, 1 kg di **spinaci**, 1 **cipolla**, 300 g di **feta greca** DOP, 1 mazzetto di **aneto**, 2 **uova**, **sale** q.b., **pepe** q.b., **olio extravergine** di oliva

Laviamo gli spinaci, sbollentiamoli in abbondante acqua salata, scoliamoli e lasciamoli raffreddare; una volta freddi strizziamoli delicatamente per eliminare l'acqua in eccesso e tritiamoli grossolanamente.

A parte mondiamo la cipolla, affettiamola sottilmente e rosoliamola in una padella con un filo d'olio.

In una terrina mettiamo gli spinaci e la cipolla cotti, l'aneto precedentemente tritato, la feta sbriciolata e le uova. **Amalgamiamo gli ingredienti**, aggiungiamo un po' di pepe a piacere e regoliamo di sale, se necessario.

Rivestiamo una teglia con carta da forno, spenneliamola d'olio e disponiamo un foglio di pasta fillo sul fondo, spelliamo anche quest'ultimo con olio evo e sovrapponiamo un secondo e un terzo foglio di fillo alternati da una spennellata d'olio.

Versiamo ora il composto di spinaci e distribuiamolo uniformente sulla pasta livellandolo con il dorso di un cucchiaio.

Chiudiamo la torta con altri 3 fogli di pasta fillo spennellando d'olio il dorso di tutti e 3 i fogli, tagliamo con una forbice l'eventuale pasta in eccesso e sigilliamo pizzicando i margini con le dita inumidite d'acqua; facciamo delle piccole incisioni con un coltello a lama liscia affilata sulla parte superiore e mettiamo in cottura a 180°C in forno statico preriscaldato per 40°C per circa 45 minuti o fino a doratura.

Burek, torta salata turca

per 6 persone

300 g di **pasta fillo**, 400 g di **carne macinata di vitello**, 400 g di **carne macinata di maiale**, 1 **cipolla**, 1 **spicchio d'aglio**, ½ bicchiere di **vino bianco** secco, **olio extravergine** d'oliva q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b., **semi di sesamo** q.b.

Tritiamo la cipolla e l'aglio e facciamoli imbiondire in una padella con un filo d'olio extravergine.

Aggiungiamo le carni macinate e facciamole rosolare fino a fargli perdere i liquidi.

Sfumiamo con il vino bianco e lasciamo ben evaporare; saliamo e pepiamo a piacere e cuociamo a fuoco lento con il coperchio semi-sollevato per circa 20 minuti.

Stendiamo un foglio di pasta fillo in una teglia rettangolare spennellata con un'emulsione ottenuta mescolando olio evo e acqua tiepida; spennelliamo anche la superficie di pasta e aggiungiamo un secondo foglio.

Procediamo in questo senso per creare il fondo del pasticcio con 5-6 fogli spennellati d'olio e sovrapposti.

Versiamo la carne nella teglia e distribuiamiamola uniformente sul fondo.

Utilizziamo i restanti fogli sovrapponendoli, spennellati con olio misto ad acqua, per chiudere la torta.

Ripieghiamo i bordi di pasta verso l'interno della teglia, spennelliamone la superficie, decoriamo con una spolverata di semi di sesamo e cuociamo in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

A cottura ultimata lasciamo intiepidire e serviamo il burek tiepido.

Chicken pie

per 6 persona

2 fogli di **pasta brisé** rettangolari, 1 tuorlo d'**uovo**, **Per il ripieno:** 800 g di **pollo** (sovracosce e cosce), 3 **carote**, 200 g di **piselli**, 200 g di **funghi** champignon, 2 piccole **patate**, ½ **cipolla**, **olio** q.b 1 rametto di **prezzemolo**, 1 rametto di **timo**, **Per il brodo di pollo:** 1 **porro**, 1 costa di **sedano**, 1 **carota**, 1 **cipolla**, 2 **chiodi di garofano**, 1 foglia di **alloro**, 4/5 grani di **pepe nero**, **sale** q.b.,
Per la salsa velouté: 500 ml di **brodo di pollo**, 60 gr di **burro**, 80 gr di **farina**

Prepariamo un brodo di pollo ricoprendo la carne con acqua fredda, le verdure tagliate in due e le spezie: il porro, le coste di sedano, una carota, la cipolla con i chiodi di garofano infilati nel bulbo, l'alloro, il pepe e poco sale.
Portiamo ad ebollizione e lasciamo sobbollire a fuoco dolce per un'ora eliminando la schiuma in superficie e regolando di sale.
Quando il pollo è cotto, separiamolo dal brodo, togliamo la pelle, disossiamolo, tagliamolo a pezzetti e lasciamolo raffreddare.
A parte facciamo soffriggere mezza cipolla tritata in un cucchiaio d'olio e aggiungiamo le carote a rondelle, le patate a dadini, i piselli e i funghi; facciamo cuocere per 15 minuti e aggiungiamo il pollo lasciando cuocere per altri 10 minuti.

da ricordare

Prepariamo la salsa velouté con il brodo in cui abbiamo cotto il pollo.; filtriamolo e portiamolo a ebollizione.
In una pentola facciamo sciogliere il burro, aggiungiamo la farina e amalgamiamo, togliamo dal fuoco e aggiungiamo il brodo di pollo a filo; facciamo cuocere mescolando fino ad addensare gli ingredienti.
Aggiustiamo di sale e uniamo la salsa alle verdure e al pollo, aggiungiamo il timo e il prezzemolo tritati e lasciamo raffreddare.
Disponiamo in una pirofila spenellata d'olio la sfoglia di brisé allargata con un mattarello; distribuiamoci sopra il ripieno di pollo e chiudiamo con il secondo foglio di pasta brisé sigillando bene i bordi.
Con un coltello pratichiamo dei tagli sulla superficie per consentire al vapore di sfiatare; spennelliamo con il tuorlo d'uovo e mettiamo in forno preriscaldato a 180° C per 20-30 minuti fino a quando la crosta non diventerà dorata e croccante.

RICETTE DAL MONDO

Baklava

per 6/8 persone

400 g di **pasta fillo**, 300 g di **mandorle**, 250 g di **pistacchi**, 200 g circa di **burro**, 200 g di **zucchero**, 1 cucchiaio di succo di **limone**, 2 cucchiai di **miele**, 300 ml di **acqua**, **cannella** in polvere q.b.

Facciamo fondere il burro, quindi lasciamolo raffreddare.
Tritiamo finemente i pistacchi e le mandorle e mescoliamoli con 50 g di zucchero e un cucchiaino di cannella.
Disponiamo una sfoglia sulla placca del forno ricoperta da carta forno.
Spennelliamo la sfoglia con il burro fuso e ricopriamo con altre 2-3 sfoglie di pasta fillo, spennellando su ognuna il burro.
Ricopriamo con metà del ripieno di mandorle e pistacchi e disponiamovi sopra 3-4 sfoglie di pasta fillo, ognuna sempre spennellata con il burro.
Versiamo il ripieno rimasto e terminiamo con 3-4 sfoglie di pasta fillo alternate da una spennellata di burro.
Inforniamo e facciamo cuocere per 25-30 minuti a 160°C, poi alziamo la temperatura a 200°C e lasciamo cuocere per altri 15 minuti.
A parte portiamo a ebollizione una tazza d'acqua con lo zucchero, un cucchiaio di succo di limone e il miele, continuiamo a cuocere per pochi minuti.
Lasciamo raffreddare in frigo lo sciroppo ottenuto.
Quando avremo tolto il dolce dal forno, cospargiamolo di sciroppo e serviamo.

Empanada gallega

per 4 persone

2 rotoli di **pasta sfoglia** rettangolare, 2 **peperoni** rossi, 300 grammi di **tonno** sott'olio, 250 grammi di **pomodori** ramati, 1 **cipolla**, 2 **uova** sode, 1 **tuorlo**, 1 cucchiaio + un pizzico di **paprika** dolce, **olio extravergine** di oliva q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Laviamo i peperoni e li priviamo dei semi e dei filamenti bianchi interni per poi tagliarli a dadini o listarelle sottili.

Laviamo i pomodori, rimuoviamo bene succo e semi e li mettiamo a scolare tagliati a dadini.

da ricordare

A parte ricopriamo le uova di acqua fredda e portiamo a ebollizione.

Lasciamo cuocere per 9 minuti a partire del bollore affinché diventino sode.

Terminata la cottura raffreddiamole, peliamole e tritiamole.

Affettiamo la cipolla e facciamola rosolare in una padella con l'olio di conserva del tonno; aggiungiamo i peperoni e li facciamo cuocere per circa 20 minuti a fiamma moderata; aggiungiamo i pomodori, la paprika dolce, pepiamo a piacere e regoliamo di sale.

Spegniamo la fiamma, aggiungiamo il tonno, mescoliamo gli ingredienti e lasciamo raffreddare.

Una volta che il composto è freddo aggiungiamo le uova sode tagliate.

Srotoliamo la pasta sfoglia e adagiamola su una leccarda con carta da forno.

Versiamoci sopra il composto di peperoni lasciando circa 2 cm del perimetro della sfoglia priva di farcia; disponiamo il secondo foglio di pasta sopra quello condito e arrotoliamo i margini delle due sfoglie per sigillare la torta.

Spennelliamo la superficie del pasticcio con il tuorlo sbattuto con un pizzico di paprika e inforniamo 180°C per 20 minuti. Serviamola tiepida.

Girelle danesi

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** rettangolare, 3 cucchiaini di **cannella** in polvere, 80 g di **burro**, 60 g di **zucchero**, ½ cucchiaino di **cardamomo** in polvere 1 **tuorlo**

In una ciotola amalgamiamo il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, la cannella e il cardamomo fino ad ottenere un composto cremoso.
Stendiamo la sfoglia in orizzontale su un piano coperto da carta da forno e distribuiamo il composto alla cannella sulla sfoglia lasciando liberi 2 cm sul bordo corto laterale a destra.

Arrotoliamo la sfoglia a partire da sinistra verso destra a formare uno strudel.
Spennelliamo i cm privi di farcia con un tuorlo d'uovo sbattuto e sigilliamo il rotolo premendo con le dita.
Con un coltello a lama affilata liscia tagliamo il nostro rotolo a fette di circa 2 cm di spessore e disponiamo le girelle ottenute ben distanziate su una leccarda rivestita da carta da forno.

da ricordare

Inforniamo a 180°C in forno preriscaldato per 20 minuti.
Serviamo le sfoglie tiepide o fredde a piacere.

Secondi e contorni

Per dare nuovo slancio a carni, pesci e verdure e renderli protagonisti di preparazioni golose e sofisticate. Scopriamo insieme quindici ricette dal bis garantito in cui il morso scrocchia rivelando prelibate farce e abbinamenti seducenti

Filetto alla Wellington

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 1 filetto di **manzo** da 800, g 300 g di **funghi** champignon, 1 bicchiere di **vino rosso**, due bicchieri di **brodo** vegetale, 2 rametti di **rosmarino**, 1 cucchiaio di **farina 00**, 1 spicchio d'**aglio**, 150 g di **prosciutto crudo** o **pancetta** a fette, 1 cucchiaio di **senape**, 1 **tuorlo**, **olio extravergine** di oliva q.b., 1 noce di **burro**, **sale** q.b., **pepe** q.b.

Cospargiamo il filetto con sale e pepe fresco macinato; massaggiamo la carne per impregnarla dei condimenti e facciamola rosolare su tutti i lati in una padella con un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, la noce di burro e il rosmarino; aggiungiamo un bicchiere di vino rosso e facciamo sfumare proseguendo la cottura per 20 minuti.

Trasferiamo la carne su un piatto e spennelliamola con la senape; conserviamo il fondo di cottura della carne.

In un pentolino a fiamma dolce allunghiamo il fondo con il brodo vegetale e versiamo un cucchiaio di farina setacciata mescolando per addensare i liquidi fino a ottenere una salsa di accompagnamento.

Facciamo cuocere per 5 minuti i funghi in una padella con uno spicchio d'aglio schiacciato e un filo d'olio; scoliamoli, priviamoli dell'aglio e tritiamoli finemente; stendiamo su una pellicola alimentare le fette sovrapposte di prosciutto e copriamole con i funghi tritati.

da ricordare

Mettiamo ora il filetto al centro e, aiutandoci con la pellicola, avvolgiamolo con il prosciutto e i funghi; chiudiamo la pellicola e mettiamo il filetto in frigorifero per 20 minuti.

Trascorso il tempo di riposo mettiamo il filetto al centro della pasta sfoglia.

Avvolgiamo il filetto con la pasta e facciamo pressione con le dita per sigillare la sfoglia; trasferiamo il filetto su una teglia ricoperta di carta forno e spennelliamo la superficie della pasta sfoglia con il tuorlo.

Eseguiamo delle incisioni perpendicolari sul rotolo con la punta di un coltello e mettiamo in forno già caldo a 200°C per 30 minuti.

Sforniamo, facciamo riposare per 3 minuti e tagliamo il filetto a fette spesse prima di servire accompagnato da un cucchiaio di salsa.

Empanadillas con patate, peperoni e cetriolini

per 6 persone 1 rotolo di **pasta sfoglia** pronta, 1 **patata** grossa (o 2 piccole), 1 **peperone** rosso, 10 **cetriolini** in agrodolce, 2 cucchiai di **mais** precotto, 1 **uovo**, 1 tuorlo d'**uovo**, **sale** q.b., **pepe** q.b.

Lessiamo la patata con la buccia, sbucciamola e facciamola raffreddare.
Cuociamo l'uovo: mettiamolo in acqua fredda e calcoliamo 9-10 minuti di cottura da quando bolle l'acqua; facciamolo raffreddare.
Laviamo e dividiamo in falde il peperone mondato, quindi mettiamolo in forno e facciamolo arrostire a 200°C per 10-15 minuti, fino a quando la pelle inizia a raggrinzirsi.
Leviamo la pelle dal peperone, facciamolo raffreddare e tritiamolo grossolanamente, quindi riuniamolo in una ciotola assieme ai cetrioli a tocchetti, all'uovo cotto sgusciato e spezzettato, al mais scolato e alla patata bollita: mescoliamo gli ingredienti fino a ottenere un composto uniforme.
Aggiustiamo di sale e pepe e uniamo olio se il ripieno risulta troppo compatto e asciutto; stendiamo la pasta e ricaviamone con un coppapasta dei cerchi di almeno 12 cm di diametro.
Al centro di ciascuno riponiamo un cucchiao di ripieno, richiudiamo a mezzaluna sigillando e creando il bordo dentellato con i rebbi della forchetta.
Disponiamo le empanadilla ben distanziate su una teglia coperta con carta da forno, spennelliamone tutta la superficie con il tuorlo sbattuto e inforniamo in forno preriscaldato a 200°C per almeno 20 minuti, o fino a quando risultano dorati e croccanti.
Serviamole calde, tiepide o fredde a piacere.

Cestini di spinaci e primosale

1 rotolo di pasta brisé, 600 g di spinaci, 150 g di formaggio primosale, 1 spicchio d'aglio, 1 noce di burro, olio evo q.b., Parmigiano reggiano q.b., sale q.b., pepe q.b

Laviamo bene gli spinaci, scoliamoli e tritiamoli grossolanamente.
In una padella con un filo d'olio, soffriggiamo gli spinaci con l'aglio appena schiacciato (che poi va tolto) per 5 minuti, coperti.
Scoperchiamo, uniamo una noce di burro e il primosale sbattuto con una forchetta, amalgamiamo fino a che il formaggio sarà sciolto; saliamo e pepiamo.
Facciamo cuocere per altri 2 minuti, pepiamo e lasciamo raffreddare.
A parte stendiamo la pasta brisé fredda di frigorifero dandole uno spessore di circa 4 mm e foderiamo dei piccoli stampi da tartine.
Una volta che l'impasto di spinaci e formaggio è freddo e ben scolato, riempiamo i cestini di brisé.
Inforniamo nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti e poi aggiungiamo una spolverata di Parmigiano reggiano e accendiamo il grill per gratinare fino a completa doratura della sfoglia.

Questi sfiziosi finger food da aperitivo si possono farcire a piacere con ciò che abbiamo in casa: ricotta mescolata a basilico e pomodoro fresco tagliato a dadini; oppure, con una marmellatina di cipolle rosse su cui adagiare feta fresca o scaglie di formaggio stagionato.

Strudel di maiale e mele

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 400 g di **longa di maiale**, 4 **cipollotti**, 1 **mela**, 50 ml di **vino bianco**, 50 g di **bacon** affumicato, **latte** q.b., **olio extravergine** d'oliva q.b., **sale** q.b.

Puliamo e tagliamo a rondelle i cipollotti, facciamoli imbiondire in una padella antiaderente con un filo d'olio e, dopo qualche minuto, uniamo il bacon tagliato a striscioline e facciamo insaporire per qualche minuto.
Tagliamo la carne a pezzetti e incorporiamola al composto.
Saliamo a piacere e, quando la carne si sarà quasi colorita, aggiungiamo la mela precedentemente sbucciata e tagliata a dadini, sfumiamo con il vino bianco.
Amalgamiamo, spegniamo il fuoco, eliminiamo il liquido di cottura e facciamo intiepidire a temperatura ambiente.
Adagiamo il rotolo di pasta sfoglia su una placca rivestita con un foglio di carta da forno e farciamolo con il ripieno di carne.
Avvolgiamo lo strudel, sigilliamo i bordi e spennelliamo la superficie con un po' di latte.
Cuociamo in forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti o fino a quando lo strudel non avrà un colorito dorato.

da ricordare

A differenza della pancetta il bacon si ricava da diverse parti del maiale e non solo dalla pancia del suino. Trattata con spezie, erbe aromatiche, sale, pepe e salamoia è quindi sottoposta a un processo di essiccazione e infine cotta o affumicata. La pancetta nostrana è invece salata, speziata e infine arrotolata o steccata prima di essere stagionata.

Gamberi in crosta di sfoglia

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia** rettangolare, 15 **gamberi**, **semi di sesamo** q.b.

da ricordare

Puliamo i gamberi, eliminiamo la testa, il guscio, le zampe e lasciamo la coda.
Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminiamo il filo intestinale e laviamoli. Srotoliamo delicatamente il rotolo di pasta sfoglia tenendo sotto la sua carta da forno.
Con una rotella per pizza ricaviamo 15 strisce larghe circa 1,5 cm.
Avvolgiamo la striscia di sfoglia attorno a un gambero partendo dalla coda e sovrapponendola leggermente così in cottura non si aprirà.
Procediamo in questo modo con tutti i gamberi.
Sistemiamo i gamberi su una teglia foderata con carta da forno, spennelliamoli con un po' di acqua e decoriamo con i semi di sesamo.
Inforniamo in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti o fino a che la sfoglia non sarà ambrata.
Togliamo dal forno e serviamo tiepidi o freddi.

di **Raffaella Fortunato - cotto&crudo.it**

Con gli scarti di crostacei e pesci possiamo realizzare un ottimo fumetto per prelibati primi piatti "di mare". Basterà soffriggere gli scarti con aglio o porri a fiamma vivace, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, ricoprire d'acqua, aggiungere del prezzemolo e lasciare a sobbollire per 60 minuti schiumando di tanto in tanto il brodo da filtrare a fine cottura.

Tarte tatin di pomodori e pinoli

per 4 persone

1 confezione di **pasta sfoglia** tonda, 6 fette di **pancarré**, 10 **pomodori** ramati, 1 cucchiaio di **zucchero**, 1 **limone**, 2 cucchiai di **pinoli**, 1 ciuffo di **basilico**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **olio extravergine** di oliva q.b., 4 spicchi d'**aglio**, **pepe** e **sale** q.b.

Su un tagliere incidiamo i pomodori a croce; scottiamoli in acqua bollente, scoliamoli e mettiamoli in acqua fredda per raffreddarli.
Sbucciamoli, svuotiamoli, saliamoli e lasciamoli sgocciolare per 10 minuti.
A parte togliamo la crosta alle fette di pane, mettiamole in un recipiente e frulliamole con un mixer.
In una padella con tre cucchiai d'olio, tostiamo il pane frullato.
Mescoliamo le briciole croccanti con l'aglio, il basilico e il prezzemolo tritati, la scorza di limone grattugiata, i pinoli, sale e pepe e farciamo i pomodori.
Scaldiamo poco olio in una padella, cuociamovi i pomodori con il ripieno rivolto verso l'alto per 5 minuti unendo anche un cucchiaio di zucchero.
Bucherelliamo la sfoglia con una forchetta, adagiamola sopra i pomodori disposti a formare un cerchio pieno in una teglia foderata di carta da forno e ripieghiamo i bordi verso il basso per racchiudere i pomodori, cospargiamo con i pinoli.
Cuociamo a 200°C per 30 minuti, lasciamo intiepidire, rovesciamo la tarte tatin su un piatto e serviamo.

Polpettone in crosta

per 6 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 400 gr di **carne macinata di vitello**, 400 gr di **carne macinata di maiale**, 6 **uova**, 80 g di **parmigiano grattugiato**, 200 g di **prosciutto cotto**, 150 g di **pane raffermo** o pancarré, **latte** q.b., 200 g di **pancetta** o bacon, **sale e pepe** q.b

Amalgamiamo la carne macinata di vitello e di maiale, il pane sbriciolato e ammorbidito con acqua o latte, una presa di sale, una macinata di pepe, il parmigiano, 2 uova e il prosciutto cotto sminuzzato.

Lavoriamo gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prepariamo le uova sode inserendo le 4 restanti uova in un pentolino d'acqua in ebollizione per 5 minuti; terminato il tempo di cottura, scoliamo le uova e le mettiamo sotto l'acqua fredda.

Stendiamo leggermente l'impasto di carni su carta forno e aggiungiamo le uova sode spellate in fila al centro del macinato, premendo con le dita la carne per alloggiare ordinatamente le uova; portiamo verso l'interno i lati della carne e arrotoliamo sagomando e chiudendo il composto.

Per creare la pelle croccante bardiamo la superficie esterna con le fettine di pancetta e successivamente con la pasta sfoglia tagliata a strisce con una base di circa 5 cm.

Spennelliamo il top della sfoglia con un po' di latte e richiudiamo il foglio di carta da forno "a caramella" intorno al nostro preparato. Mettiamo in forno caldo a 180°C per 1 ora.

Possiamo, in alternativa, riporre il polpettone in uno stampo per ciambelle o plumcake foderato e coperto dalla pasta sfoglia per dargli la forma desiderata ricordandoci di mantenerlo avvolto dalla carta forno.

A cottura ultimata sforniamo e lasciamo intiepidire prima di servire.

Torta di salmone, zucchine e porri

1 rotolo di **pasta brisé**, 450 g di **salmone** affumicato, 25 g di **parmigiano** grattugiato, 300 ml di **panna**, 300 g di **zucchine**, 1 **porro**, 3 **uova**, 3 cucchiai di **prezzemolo** tritato, 1 rametto di **finocchietto** selvatico, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** q.b., **sale** q.b.

da ricordare

Tagliamo il salmone affumicato a piccoli pezzi con un coltello seghettato. **Poniamo 2/3 del salmone** sminuzzato in un recipiente graduato con la panna, le uova, qualche fogliolina di finocchietto selvatico, il parmigiano, una macinata di pepe, sale e frulliamo brevemente con il mixer fino, il prezzemolo a ottenere un composto grossolano e omogeneo. **Su un tagliere tagliamo le zucchine** a piccoli tocchetti e le saltiamo per qualche minuto con poco olio, il prezzemlo e lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente. **Tagliamo il porro** a rondelle sottili e stufiamolo separatamente dalle zucchine. **Su una spianatoia** tiriamo la pasta brisé con un mattarello e la adagiamo in una tortiera con cerniera foderata di carta da forno. **Farciamo con uno strato di porri** stufati, uno di crema di salmone e terminiamo con le zucchine stufate. **Decoriamo con il salmone** rimasto tagliato a pezzetti e cuociamo in forno a 200°C per 25 minuti; serviamo la quiche tiepida o fredda a piacere.

SECONDI E CONTORNI

Quiche al finocchio, prosciutto e zola

per 6 persone

1 rotolo di **pasta brisé** da 250 g, 3 **finocchi**, 20 g di **burro**, 100 g di **prosciutto cotto** affettato, 200 ml di **panna**, 1 **uovo**, 150 g di **gorgonzola** dolce, **sale** e **pepe** q.b., **noce moscata** q.b., 1 rametto di **finocchietto fresco** per decorare

Prendiamo uno stampo da torta con cerniera del diametro di circa 26 centimetri e foderiamolo con la pasta brisé. Mettiamolo nel frigorifero mentre prepariamo il ripieno.

Mondiamo, laviamo e tagliamo i finocchi a dadini, mettiamoli in una casseruola con il burro, saliamo, copriamo con il coperchio e stufiamo per 10 minuti, mescolando ogni tanto.

Eliminiamo l'eccesso di grasso dalle fette di prosciutto, disponiamole sulla superficie di pasta nello stampo e distribuiamo sopra i finocchi.

da ricordare

Frulliamo la panna con l'uovo e il gorgonzola, saliamo, pepiamo e condiamo con abbondante noce moscata.

Versiamo la crema ottenuta sopra i finocchi e inforniamo a 180°C per 35 minuti.

Togliamo la quiche dal forno, lasciamo che s'intiepidisca e serviamola decorata da ciuffetti di finocchietto fresco.

Torta di carciofi e pollo

per 8 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 8 **carciofi**, 400 g di petti di **pollo**, 100 g di **pancetta**, 150 ml di **besciamella**, ½ **cipolla**, **olio extravergine** d'oliva q.b., **sale** e **pepe** q.b., **noce moscata** q.b., **burro** q.b.

Tagliamo i petti di pollo a piccoli pezzetti uniformi e versiamoli in una padella con poco burro insieme alla pancetta a cubetti.
Quando il pollo sarà cotto, saliamo leggermente, pepiamo e tritiamo grossolanamente nel mixer.
Puliamo i carciofi e tagliamoli a listarelle sottili.
Tritiamo la cipolla e facciamola rosolare in un tegame con poco olio, uniamo i carciofi e qualche mestolo d'acqua.
Una volta cotti, aggiungiamo il pollo tritato e lasciamo insaporire per qualche minuto, infine incorporiamo la besciamella, saliamo, pepiamo, cospargiamo con noce moscata e mescoliamo il composto fino a ottenere una farcia omogenea.
Rivestiamo con carta da forno una teglia da circa 24 cm di diametro, foderiamola con la pasta sfoglia e riempiamola con il ripieno di carciofi e pollo.
Arrotoliamo i bordi per chiudere la quiche e cuociamo in forno a 180°C per 40 minuti circa.

Strudel alla scarola, taggiasche e uvetta

per 4 persone

1 rotolo di **pasta brisé**, 1 cespo di **scarola**, 3 cucchiai di **olive taggiasche denocciolate**, 2 cucchiai di **capperi**, 1 pugno di **uvetta**, 1 **uovo**, 1 pizzico di **peperoncino**, 40 g di **pangrattato**, **sale** q.b., **olio evo** q.b., **semi di sesamo** q.b.

Laviamo la scarola, priviamola del torsolo duro quindi tagliamola a strisce piuttosto sottili.
Scaldiamo una padella antiaderente con un filo di olio e stufiamo metà della scarola per volta, cuociamo con metà delle olive taggiasche, metà dei capperi e metà delle uvette precedentemente fatte rinvenire in acqua fino a quando l'insalata sarà ben rosolata.
Aggiustiamo di sale e ripetiamo l'operazione con i restanti ingredienti quindi saliamo, amalgamiamo tutta la verdura e aggiungiamo un pizzico di peperoncino piccante.
Stendiamo la pasta brisé, versiamo sul fondo il pangrattato e adagiamoci sopra la scarola stufata.
Richiudiamo la sfoglia arrotolandola come un involtino e avendo cura di sigillare bene i bordi.
Spennelliamo la superficie del rotolo con l'uovo sbattuto e cospargiamo con i semi di sesamo quindi cuociamo in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti.
Sforniamo lo strudel, facciamolo raffreddare e serviamolo tagliato a fette.

Cestini di sfoglia all'occhio di bue

per 4 persone

1 rotolo di **pasta brisé** o **sfoglia** rettangolare, 4 **uova**, 4 fette di **prosciutto** di praga o crudo, 50 g di germogli **alfa alfa**, **pangrattato** q.b., **sale** q.b.

Ricaviamo 4 quadrati di pasta sfoglia, bucherelliamoli con i rebbi di una forchetta, imprimiamo una leggera pressione al centro di ogni quadrato con il fondo di un bicchiere e spolveriamoli con pangrattato.

Adagiamo le quattro sfoglie su altrettante pirottine e inforniamo in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

A parziale cottura adagiamo sopra ciascun quadrato una fetta di prosciutto e un uovo intero facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

da ricordare

Cospargiamo con un pizzico di sale e completiamo la cottura in forno per altri 10 minuti, o fino a quando l'albume non sarà cotto, bianco e solido.

Togliamo dal forno e spolveriamo con una insalatina di germogli alfa alfa precedentemente condita a piacere.

Serviamo i cestini caldi.

Disposte direttamente su una fetta di pane, una dadolata di verdure o una passata di pomodoro le uova all'occhio di bue cotte al forno sono una variante leggera che esclude l'utilizzo dell'olio. Anche la frittata può essere tranquillamente preparata al forno a 180°C, e senza grassi aggiunti, versando il composto della ricetta su una teglia rivestita da carta forno.

Strudel di tonno e piselli

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 300 g di **tonno** sott'olio, 200 g di **piselli**, 250 ml di **latte**, 30g di **farina**, 25 g di **burro**, 1 **tuorlo**, **sale** q.b., **noce moscata** q.b.

Prepariamo la besciamella: facciamo sciogliere il burro a fuoco dolce e aggiungiamo la farina setacciata a pioggia, mescolando bene e aggiungendo progressivamente il latte a filo.
Mescoliamo fino ad ottenere una consistenza liscia e vellutata, saliamo a piacere e aggiungiamo una grattata di noce moscata.
A parte facciamo lessare i piselli in abbondante acqua salata portata a bollore per circa 10 minuti; scoliamo i piselli e lasciamoli raffreddare.

In una ciotola capiente mettiamo il tonno precedentemente scolato, la besciamella e i piselli cotti.
Amalgamiamo gli ingredienti e aggiustiamo di sale a piacere.
Stendiamo la pasta sfoglia su carta da forno e distribuiamoci sopra il composto di tonno lasciando liberi almeno 3 cm di pasta nel margine in alto; arrotoliamo la sfoglia partendo dal basso fino al lembo alto lasciato privo di farcia e a questo punto spennelliamo la sfoglia scondita col tuorlo sbattutto per sigillare lo strudel e chiuderlo completamente.
Decoriamo la superficie dello strudel salato con il dorso di un coltello facendo attenzione a non tagliarlo, spennelliamo con il tuorlo rimasto e inforniamo per 25 minuti a 180°C fino a doratura della pasta.
Sforniamo e lasciamo intiepidire prima di portare in tavola.

Tartellette cremose ai carciofi

per 5 persone

Per la sfoglia: 150 g di farina 00, 150 g di burro, 80 ml di acqua fredda. **Per la farcia:** 8 carciofi, ½ limone, 200 ml di besciamella, 3-4 cucchiai di panna da cucina, 30 g di parmigiano reggiano, 1 spicchio d'aglio, timo q.b., sale q.b., pepe q.b., prezzemolo q.b., olio evo q.b.

Impastiamo la farina con un pizzico di sale e 80 ml di acqua molto fredda, fino a ottenere un composto sodo; avvolgiamolo in un canovaccio di cotone e riponiamolo in frigo per 30 minuti.

Con le dita lavoriamo il burro fino a renderlo della consistenza di una pasta; stendiamo la pasta su un piano infarinato e adagiamovi al centro il burro.

Ripieghiamoci sopra la pasta, passiamo il matterello e poniamo in frigo per 5 minuti.

Stendiamo sul piano infarinato la pasta in un rettangolo di 1 cm di spessore e ripieghiamola in 3 a quadrato.

Stendiamola nuovamente a rettangolo cambiando verso, poi ripiegamola in 3 e facciamo riposare 15 minuti in frigo.

Ripetiamo queste operazioni 3 volte, riposo in frigo compreso.

Puliamo i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le punte; tagliamoli in due, rimuoviamo la barba interna e versiamoli in una ciotola contenente dell'acqua in cui avremo spremuto il succo di ½ limone.

Scoliamo i carciofi, tagliamoli a listarelle di spessore omogeneo e cuociamoli in padella insieme a un filo d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Tritiamo il prezzemolo e uniamolo a fine cottura; stendiamo la pasta sfoglia e ricaviamone dei cilindri con cui foderare 4-6 stampi da tartelette e versiamoci i carciofi.

A parte amalgamiamo la besciamella con la panna, il parmigiano, sale e pepe.

Versiamo la crema ottenuta sopra ai carciofi, spolveriamo la superficie delle tortine con abbondante parmigiano grattugiato e timo e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa.

Tranci di salmone in pasta fillo

per 4 persone

600 g di tranci o filetti di **salmone** fresco, 8 fogli di **pasta fillo**, 2 **albumi**, 50 g di **Parmigiano** reggiano, 3 noci di **burro**, **sale** q.b., **pepe** rosa o nero q.b.

Puliamo i filetti di salmone privandoli della pelle e asciughiamoli.

In una terrina sbattiamo gli albumi con il parmigiano, due prese di sale e una macinata di pepe rosa o nero a piacere.

Spennelliamo i tranci di salmone con gli albumi sbattuti su tutti i lati e poniamoli al centro dei fogli di pasta fillo precedentemente inumiditi leggermente con il burro fuso freddo.

Avvolgiamo dunque i filetti nella pasta fillo in modo da richiuderli completamente.

Spennelliamo la superficie con il burro fuso rimasto e inforniamo su una teglia rivestita da carta da forno a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura della pasta fillo.

Sforniamo e lasciamo intiepidire prima di portare in tavola.

Serviamo i filetti in crosta accompagnati da un'insalata mista condita a piacere.

Possiamo profumare ulteriormente il salmone aggiungendo le nostre spezie preferite prima di chiudere in crosta i tranci. Aneto, timo, salvia o maggiorana si prestano particolarmente a caratterizzare questo pesce atlantico ricco di proteine, sali minerali, acidi grassi e omega 3.

Dolci

Chiudiamo in bellezza con una selezione di 14 ricette da forno che abbinano la leggerezza della sfoglia a ripieni cremosi, di frutta o cioccolato. Delicati o di gran carattere possiamo realizzarli tutti all'ultimo minuto per merende e fine pasto dall'elegante dolcezza

Crostata alla crema di limone

per 4 persone

1 rotolo di **pasta frolla** pronta, **Per il ripieno:** 4 **limoni**, ½ **arancia**, 200 g di **zucchero semolato**, 3 **uova** grandi, 2 **tuorli** grandi, 200 ml di **panna**

Spremiamo il succo di tre limoni e della mezza arancia, filtriamo e versiamo in una ciotola capiente.

Aggiungiamo lo zucchero, le uova e i tuorli e montiamo con la frusta fino ad ottenere una crema densa, non montiamo troppo vigorosamente altrimenti il composto diventerà eccessivamente schiumoso.

Aggiungiamo poco a poco la panna montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.

Su una spianatoia infarinata tiriamo la pasta frolla con un mattarello fino allo spessore di 3 mm e poniamola in uno stampo tondo ricoperto con carta da forno.

da ricordare

Mettiamo il composto di limone in una sac à poche e farciamo la torta.

Cuociamo in forno caldo a 150°C per 25 minuti.

Togliamo la torta dal forno e facciamola raffreddare nello stampo.

Tagliamo il limone rimasto a fette sottili, adagiamole su una teglia ricoperta con carta da forno e passiamole sotto il grill del forno a 180°C per 5 minuti.

Decoriamo la torta con le fette di limone essiccate e serviamo.

Da provare con i lime al posto dei limoni!

Tartellette ai mirtilli

1 rotolo di **pasta sfoglia** rettangolare, 250 g di **formaggio** spalmabile, 2 cucchiai di **zucchero semolato**, 1 cucchiaio di succo di **limone**, 200 g di **mirtilli** freschi, 1 **uovo**, 1 **tuorlo** o **latte** per spennellare

Mettiamo in una terrina il formaggio da spalmare, lo zucchero e un cucchiaio di succo di limone.
Amalgamiamo gli ingredienti con le fruste elettriche fino a sciogliere completamente lo zucchero e ottenere una mousse liscia e cremosa.
A parte laviamo i mirtilli e asciughiamoli.
Srotoliamo la pasta sfoglia e tagliamola a quadratini da 6 cm per lato.
Disponiamo i quadratini su una teglia rivestita da carta da forno e imprimiamone il centro con le dita o una tazzina da caffè per dare una maggiore profondità a ciascun quadratino di sfoglia.
Spennelliamo i bordi dei quadrati con l'uovo sbattuto e mettiamo un abbondante cucchiaino di crema di formaggio al centro stendendolo leggermente nell'incavo precedentemente impresso e lasciando i bordi puliti tutto attorno.
Spennelliamo il bordo con il latte.
Appoggiamo sulla crema 4-5 mirtilli e mettiamo a cuocere nel piano più basso del forno a 200°C per circa 15-18 minuti, o fino a che il bordo delle tartellette non avrà raggiunto un bel colore ambrato.
Lasciamo raffreddare e serviamo le tartellette a temperatura ambiente.

Millefoglie mignon con crema pasticcera

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 150 g di **lamponi** o **fragole**, **zucchero a velo** q.b.
Per la crema pasticcera: 3 **tuorli**, 250 ml di **latte** intero, 70 g di **zucchero semolato**, 40 g di **farina 00**, 3 cucchiai d'**acqua**, ½ scorza di **limone** grattugiato in alternativa **vanillina**

Prepariamo la crema pasticcera: mettiamo 250 ml di latte in una pentola e portiamolo quasi a bollore; togliamo dal fuoco e teniamo da parte.
In una terrina montiamo 3 tuorli fino a renderli spumosi.
In un pentolino sciogliamo 70 g di zucchero in tre cucchiai di acqua fino a ottenere uno sciroppo trasparente.
Versiamo lo sciroppo di zucchero caldo nella ciotola delle uova precedentemente montate e continuiamo a montare fino a quando il composto non sarà molto spumoso.
Uniamo 170 ml del latte scaldato prima, amalgamiamo e aggiungiamo la farina 00.
Mescoliamo il composto fino a renderlo omogeneo e schiumoso.
Versiamo il composto nel latte rimasto nella pentola e rimettiamo sul fuoco; facciamo addensare mescolando sempre per sciogliere i grumi; a consistenza raggiunta della vellutata, uniamo la scorza del limone e lasciamo raffreddare la crema coperta dalla pellicola.
Ricaviamo dalla sfoglia 10 dischetti da circa 5-6 cm di diametro e disponiamoli su una teglia rivestita di carta forno; bucherelliamoli con i rebbi di una forchetta e spolverizziamoli con dello zucchero a velo.
Cuociamo per 10 minuti in forno a 180°C; facciamo raffreddare i dischetti e adagiamone 5 su un vassoio, mettiamoci sopra la crema pasticcera e disponiamo su ciascuno un altro disco di pasta e di nuovo la crema.
Guarniamo il top con altra crema e i lamponi; mettiamo le sfoglie in frigorifero per almeno 30 minuti prima di gustarle.

Involtini di pasta fillo con cioccolato bianco

per 4 persone

4 fogli di **pasta fillo**, 20 **datteri**, 5 **noci**, ½ tavoletta di **cioccolato bianco**

Prendiamo le noci e tritiamole riducendole in una granella non troppo fine.
Prendiamo il cioccolato dal frigorifero e tagliamolo a scagliette aiutandoci con un pelapatate.
A parte priviamo i datteri del nocciolo ed eventualmente del picciolo e creiamo una purea frullandoli con due cucchiai d'acqua in un mixer.
Una volta ottenuta la purea di datteri, uniamo il tutto con le noci precedentemente tritate amalgamando accuratamente.
Prendiamo un quadrato di pasta fillo, posizionamo il cioccolato bianco e un po' del composto di datteri e noci.
Avvolgiamo il tutto in un involtino e chiudiamo bene inumidendo leggermente con dell'acqua il lembo finale per sigillare il nostro rotolino.
Posizioniamo ora su una placca da forno e facciamo cuocere in forno statico per circa 15-20 minuti a 180°C fino a che la pasta non diventerà dorata.
Sforniamo e guarniamo con altre scagliette di cioccolato e pezzetti di noce.
Lasciamo raffreddare e serviamo.

da ricordare

di **sifaprestoadirechef - cotto&crudo.it**

DOLCI

Cioccolato in crosta

per 4 persone

250 g di **sfoglia pronta**, 200 g di **cioccolato fondente** all'arancia, 50 g di **arancia candita** a dadini, 1 **arancia**, 100 g di **zucchero**, il succo di ½ **limone**, **latte** q.b., 1 **uovo**

da ricordare

Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta sfoglia pronta con un mattarello fino a 3 mm di spessore. **Rifiliamo i bordi** e ricaviamo dalla pasta con un coltello 4 strisce rettangolari di circa 11x 7 cm.
Stendiamo un rettangolo di pasta, posiamo una barretta di cioccolato sul rettangolo a 4 cm dal bordo superiore e sovrapponiamo la scorza d'arancia a dadini.
Ripieghiamo i 4 cm di pasta rimasta libera sul cioccolato poi poniamo un'altra barretta vicino al bordo tagliato; ripieghiamo di nuovo la pasta per avvolgere interamente il cioccolato e trasferiamo su una teglia ricoperta con carta da forno.
Prepariamo le altre sfoglie allo stesso modo e mettiamole sulla teglia.
Spennelliamo leggermente le sfoglie con un uovo sbattuto con un cucchiaio di latte e pratichiamo dei piccoli tagli sulla superficie.
Cuociamo in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti e fino a che la sfoglia non avrà preso un bel color miele.
Trasferiamo i dolci su una griglia d'acciaio, evitando che si tocchino e lasciamo intiepidire; laviamo l'arancia senza sbucciarla sotto acqua corrente, riduciamola a fette con un buon coltello da cucina e poniamole in un tegame in cui avremo sciolto 100 g di zucchero in poca acqua e succo di limone.
Lasciamo caramellare le arance fino a dorarle; togliamole dal fuoco, lasciamole raffreddare e utilizziamole per decorare le sfoglie al cioccolato.

Mandaci la tua versione sul sito
www.cottoecrudo.it

Millefoglie di pasta fillo con brie e pere

per 4 persone

1 confezione di **pasta fillo**, 50 g di **burro**, 2 **pere** di 300 g circa, ½ cucchiaino raso di **cannella**, 400 g di **brie**, 2 cucchiai di **miele** millefiori, 1 **limone**, **zucchero a velo** q.b.,

Tagliamo le pere a cubetti molto piccoli; trasferiamo la dadolata ottenuta in una ciotola con dell'acqua fredda acidulata con il succo di un limone di modo che la frutta non annerisca.

Stendiamo la pasta fillo e uniamo tre fogli, quindi, con delle forbici, tagliamo il foglio in tanti quadrati di 7X7 cm, ottenendo circa 32 quadrati.

Disponiamo i quadrati ottenuti su una teglia foderata con carta da forno, spennelliamoli con il burro che avremo precedentemente fatto sciogliere e inforniamo in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti, in modo che la pasta diventi dorata e assuma l'aspetto della sfoglia.

In una ciotola versiamo 2 cucchiai di miele e la cannella in polvere e mescoliamo fino a ottenere un composto omogeneo.

Tagliamo il brie a fettine e disponiamole sui quadrati di pasta fillo.

Aggiungiamo la dadolata di pere e un po' della salsa preparata e poniamovi sopra altri quadrati di fillo su cui adagiare il brie, altre pere e la salsa. Procediamo in questo modo fino a ottenere una millefoglie formata da 4 sfoglie, che abbia come ultimo strato un quadratino di pasta.

Poniamo in forno per 3 minuti a 220°C finché il formaggio sarà fuso.

Sforniamo le millefoglie, serviamole cosparse con la salsa rimasta e zucchero a velo.

Crostata ai fichi

per 8 persone

250 g di **pasta sfoglia**, 100 g di **burro**, 30 g di **farina**, 120 g di **zucchero a velo**, 3 **uova**, 130 g di **mandorle** spellate, 30 g di **mandorle** a filetti, 1 **limone**, 600 g di **fichi** verdi e neri, 3 cucchiai di **marmellata di albicocche**

Srotoliamo la pasta sfoglia e foderiamo una teglia di circa 22 cm lasciando uscire la pasta dai bordi, ritagliamo l'eccesso e pizzichiamo il bordo piegandolo leggermente verso l'esterno.

Lavoriamo i ritagli di pasta con il matterello per ricavare delle decorazioni.

Bucherelliamo la pasta sul fondo, attacchiamo le decorazioni al bordo premendole con le dita, spennelliamo tutto con 1 tuorlo d'uovo sbattuto.

Mettiamo la teglia in frigorifero; intanto, mettiamo le mandorle spellate nel frullatore, uniamo 30 g di farina e frulliamo a bassa velocità sino a ottenere un composto omogeneo.

In una ciotola poniamo il burro ammorbidito e versiamo lo zucchero a velo.

Laviamo il limone e grattugiamone la scorza nel composto; uniamo due uova intere e le mandorle a filetti, mescolando.

Togliamo la teglia dal frigorifero e versiamo il composto livellando la superficie, quindi facciamo cuocere in forno già caldo a 180°C per 25 minuti.

Togliamo dal forno e lasciamo raffreddare prima di sformare il dolce.

Puliamo i fichi, tagliamoli a spicchi e alterniamoli di colore sulla torta mettendone qualcuno con la polpa e qualcuno con la buccia verso l'alto.

Spremiamo il limone e filtriamone il succo.; mettiamo la confettura in un tegamino e scaldiamola per 2 minuti a fuoco basso diluendola con il succo di limone, spennelliamola calda sui fichi.

Decoriamo con lamelle di mandorle.

Ministrudel alla ricotta

per 8 persone

Per la pasta sfoglia: 280 g di farina, 250 g di burro, 100 g di acqua, 1 pizzico di sale,
Per il ripieno: 250 g di ricotta, 2 uova, 100 g di zucchero semolato

Prepariamo la pasta sfoglia: impastiamo 250 g farina, il sale e l'acqua e poniamo in frigorifero per una decina di minuti; lavoriamo il burro con 30 g di farina e facciamo raffreddare in frigorifero.

Tiriamo l'impasto con un mattarello in una sfoglia quadrata di ½ cm di altezza, poniamo il panetto di burro al centro, modellato a formare un rettangolo largo come il lato della sfoglia e lungo la metà, chiudiamo i due lembi di sfoglia che debordano dal panetto sopra il burro e spianiamo con il mattarello nel senso della parte più lunga.

da ricordare

Ruotiamo di 90° e tiriamo in una striscia rettangolare lunga tre volte tanto; ripieghiamo in tre la striscia e spianiamo in senso perpendicolare a quanto fatto prima; questa operazione va ripetuta 3 volte e tra un giro e l'altro riponiamo sempre il panetto in frigorifero per mantenere la preparazione compatta e garantire una buona sfogliatura.

In una ciotola mescoliamo la ricotta con lo zucchero e le uova leggermente sbattute con la forchetta.

Tiriamo la sfoglia e ricaviamo 6 rettangoli; distribuiamo al centro di ogni rettangolino il composto di ricotta, pieghiamo i 2 lati più lunghi verso l'interno sopra al ripieno senza sovrapporli.

Con i ritagli formiamo dei decori a rosellina e li poniamo sui ministrudel.

Trasferiamoli su una teglia foderata con carta da forno e cuociamo a 200°C per circa 15-20 minuti.

Togliamo dal forno e serviamoli tiepidi o a temperatura ambiente, accompagnati da ricotta fresca.

Torcetti di pasta fillo

per 4 persone

16 fogli di **pasta fillo**, 2 **albumi**, **olio di semi** per friggere q.b., **zucchero a velo vanigliato** q.b.

Sbattiamo gli albumi in una terrina con una forchetta e spennelliamo i fogli di pasta fillo.
Sovrapponiamo i fogli in due strisce delle stesse dimensioni poi tagliatemoli a listerelle con una rotella tagliapizza.

Attorcigliamo delicatamente le listarelle di fillo e avviciniamone le estremità come a formare una sorta di nodo.
In una pentola scaldiamo abbondante olio di semi e friggiamoli pochi alla volta.
Scoliamoli con un mestolo forato su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e spolverizziamoli di zucchero a velo prima di servire.

da ricordare

Sfogliatelle napoletane

per 4 persone

500 g di **pasta fillo**, 1 tuorlo d'**uovo**, 2 cucchiai di **zucchero a velo**, **burro** q.b.
Per il ripieno: 150 g di **ricotta**, 100 g di **semolino**, 100 g di **zucchero semolato**,
50 g di **canditi** a pezzettini, 2 **uova**, ½ stecca di **vaniglia**, **cannella** in polvere q.b., **sale** q.b.

In una pentola capiente versiamo 500 ml d'acqua, un pizzico di sale e la stecca di vaniglia.
Versiamo a pioggia il semolino nell'acqua bollente e facciamo cuocere per 5 minuti mescolando con un cucchiaio.
In una ciotola setacciamo la ricotta, uniamo lo zucchero e la cannella e amalgamiamo con un cucchiaio.
Uniamo al composto il semolino intiepidito, le uova e i canditi ridotti a pezzettini.
Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta fillo e dividiamola in parti di uguale dimensione. **Spennelliamo i fogli** di pasta fillo con poco burro fuso utilizzando un pennello da cucina e facciamo poi riposare per 30 minuti.
Arrotoliamo le sfoglie, tagliamole a fette larghe 1 cm, allunghiamole dall'interno spingendo delicatamente con il pollice il centro della fetta, dando forma a cono.
Farciamo le sfogliatelle con il ripieno, ripieghiamo i bordi, sigilliamo e spennelliamo con un tuorlo sbattuto prima di cuocere in forno a 180°C per 30 minuti, o fino a quando saranno ben dorate; sforniamo, lasciamo raffreddare e cospargiamo di zucchero a velo.

Torciglione

per 4 persone

500 g di **pasta sfoglia**, 20 g di **burro** per la teglia, **Per la pasta lievitata:**
300 g di **farina 00**, 100 g di **uvetta**, 30 g di **zucchero semolato**, 15 g di **lievito di birra**,
25 g di **burro**, 2 **uova**, 5 cucchiai di **latte**, 1 bicchiere di **vino bianco** dolce, **sale** q.b.
Per farcire e guarnire: 2 cucchiai di **zucchero a velo**, 1 **uovo**

Prepariamo la pasta lievitata: sciogliamo il lievito di birra nel latte tiepido, aggiungiamo un pizzico di sale e impastiamo con 50 g di farina setacciata; facciamo lievitare l'impasto coperto da un canovaccio per 30 minuti.
Impastiamo la farina rimasta con il burro, le uova e lo zucchero, amalgamiamola al primo impasto lievitato e facciamo riposare per 4 ore, coperto con un canovaccio.
Lavoriamo l'impasto altre due volte e ripetiamo anche le 4 ore di lievitazione.
Aromatizziamo l'uvetta nel vino dolce per 15 minuti; su una spianatoia leggermente infarinata tiriamo la pasta lievitata con il matterello e diamole una forma rettangolare, facciamo lo stesso con la pasta sfoglia pronta.
Spennelliamo d'uovo la pasta lievitata, distribuiamoci l'uvetta strizzata, sovrapponiamo la pasta sfoglia e attorcigliamo delicatamente le due paste partendo da uno dei lati corti del rettangolo.
Mettiamo su una teglia ricoperta di carta imburrata e cuociamo in forno a 180°C per 40 minuti, facciamo raffreddare e decoriamo con una spolverata di zucchero a velo.

Tartellette con mousse di ricotta e fichi

di **Laura25- cotto&crudo.it**

per 4 persone

1 confezione di **pasta brisé**, 4 **fichi**, 350 g **ricotta**, 1 dl **panna** per dolci, 100 g di **zucchero semolato**, 1 cucchiaino di **cannella** in polvere, 2 cucchiai di **sciroppo d'acero**, **zucchero a velo** q.b.

Stendiamo la pasta sul piano di lavoro e rivestiamo 4 stampini da tartelletta del diametro di circa 8 cm.

Copriamoli con un pezzo di carta da forno, riempiamoli di legumi secchi e mettiamo in forno già caldo a 180°C per circa 10 minuti per eseguire una cottura alla cieca.

A cottura ultimata, togliamoli dal forno, sformiamo delicatamente i gusci di pasta e adagiamoli su una griglia a raffreddare.

In una ciotola, lavoriamo la ricotta con lo zucchero, uniamo la cannella in polvere, lo sciroppo e mescoliamo. **Montiamo la panna** e amalgamiamola alla crema di ricotta.

Peliamo i fichi e tagliamoli in 4 parti, affondando il coltello solo fino ai 3/4 dell'altezza dei frutti, di modo che gli spicchi rimangano uniti alla base.

Sistemiamo la mousse di ricotta e i fichi al centro delle sfoglie.

Spolverizziamo con zucchero a velo.

da ricordare

Questo dolce può essere preparato anche con altri tipi di frutta di stagione a piacere. In particolare i frutti rossi - fragole, lamponi, mirtilli, ribes o more - così come le nespole o i kiwi si prestano particolarmente a contrasto con la dolcezza della crema.

Mele verdi e datteri in guscio brisé

per 4 persone

1 confezione di **pasta brisé**, 100 g di **datteri**, 4 **mele** verdi, 1 **limone**, 60 g di **zucchero semolato**, 30 g di **zucchero a velo**, 1 cucchiaino di **cannella in polvere**, **cacao** in polvere q.b.

Prepariamo il ripieno: eliminiamo il nocciolo nei datteri e sminuzziamoli con un coltello.
Sbucciamo le mele, tagliamole a metà e priviamole del torsolo e dei semi, riduciamole a fette di 2 mm di spessore.
Poniamo le mele in una ciotola con il succo di limone, lo zucchero e la cannella; mescoliamo, copriamo con pellicola trasparente e lasciamo riposare per 10 minuti.
Teniamo da parte una piccola porzione di pasta per il decoro.
Stendiamo la pasta sopra un foglio di carta da forno con il lato corto rivolto verso di noi e ricopriamo con uno strato uniforme di ripieno.
Partendo dal lato vicino a noi, aiutandoci con la carta da forno, arrotoliamo la pasta su se stessa.
Stendiamo la pasta tenuta da parte, ricaviamo delle strisce e decoriamo la superficie.
Trasferiamo su una teglia ricoperta con carta da forno e cuociamo a 180°C per 30 minuti.
Con una spatola, facciamo scivolare il dolce su una griglia a raffreddare.
Cospargiamo con zucchero a velo e cacao in polvere.

Ventaglietti

per 4 persone

250 g di pasta sfoglia, 100 g di zucchero

Spolverizziamo la spianatoia con lo zucchero, stendiamoci la sfoglia fino a ottenere una striscia larga circa 20 cm. **Spolverizziamo nuovamente** di zucchero la sfoglia e ripieghiamo a metà i lati esterni verso il centro in modo che i bordi si tocchino e poi ancora a metà, una sull'altra: si otterrà così una striscia di sfoglia lunga 20 cm e larga circa 5 formata dai 4 strati sovrapposti e ripiegati.
Tagliamo questa striscia a fette spesse circa 6 mm e disponiamole su una teglia imburrata, ben distanziate tra loro.
Appiattiamo le fettine con una spatola bagnata e passata nello zucchero.
Cuociamo in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

A Napoli si chiamo "prussiane", altri le chiamano girelle o ventagli, per via della loro forma appunto, a ventaglio. In realtà queste delizie hanno origini francesi e sono conosciute come palmiers (palme) o coeurs (cuori), mentre in spagnolo prendono il nome di orejas (orecchie).

DOLCI

Nel prossimo numero

BISCOTTI E PICCOLA PASTICCERIA

BONTÀ, GUSTO E CREATIVITÀ IN CUCINA.

IN EDICOLA DAL 15 MAGGIO

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 € COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

TorteNonna della Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Sprea, depositphotos®

Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Maverick Greissing, Alessandro Agnoli

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Marketing: Mauro Fabbri - maurofabbri@sprea.it
Segreteria: Emanuela Mapelli - Tel. +39 0292432244 emanuelamapelli@sprea.it
Events Production: Giulia Sprea - giulia@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola
Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian
Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti, Federica Berzioli, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa, Désirée Conti - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.
ISSN: 1974-1537

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno

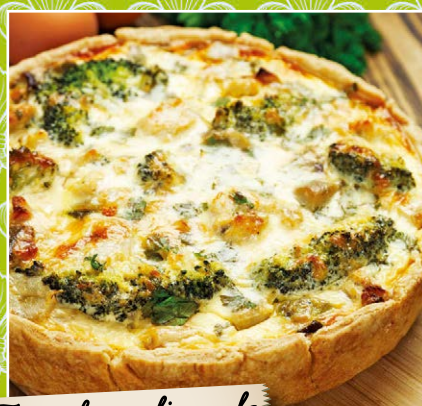
Cestini di fillo con insalata di granchi

Crostata alla crema di limone

Filetto alla Wellington

Involtini di spinaci e ricotta

Millefoglie fagioli e melanzane

Samosa di carne

Torta broccoli e zola

Tranci di salmone in pasta fillo

Vol au vent agli champignons

CUCINA TRADIZIONALE - N. 73 - BIMESTRALE- € 3,90
9 771974 153009 00073
P.I. 13-03-2020 APRILE/MAGGIO

Prezzo estero: LUX € 6,90 - PT (Cont.) € 6,90 - BE € 7,00 - ES € 7,00 - F+PM € 8,50 - AUT € 8,90 - DE € 8,90 - CH CHF 9,50 - CH Ticino CHF 8,90